



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

**RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO),
REALIZADO NO CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA NO
MUNICÍPIO DE RECIFE - PE, BRASIL**

**BOAS PRÁTICAS NO VAREJO ALIMENTAR: ATUAÇÃO DO MÉDICO
VETERINÁRIO RESPONSÁVEL TÉCNICO À PREVENÇÃO DA COVID-19
(RELATO DE CASO)**

CAMYLLA VIDAL MACENA

RECIFE, 2020.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA

**BOAS PRÁTICAS NO VAREJO ALIMENTAR: ATUAÇÃO DO MÉDICO
VETERINÁRIO RESPONSÁVEL TÉCNICO À PREVENÇÃO DA COVID-19**
(RELATO DE CASO)

**Relatório de Estágio Supervisionado
Obrigatório realizado como
requisito para obtenção do Grau de
Bacharela em Medicina Veterinária
sob orientação da Prof^a. Dr^a. Maria
Betânia de Queiroz Rolim e
supervisão da Médica Veterinária
Sandra Souto de Araújo.**

CAMYLLA VIDAL MACENA

RECIFE, 2020

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

141b

MACENA, CAMYLLA VIDAL

BOAS PRÁTICAS NO VAREJO ALIMENTAR: ATUAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL
TÉCNICO À PREVENÇÃO DA COVID-19: RELATO DE CASO / CAMYLLA VIDAL MACENA. - 2020.
106 f. : il.

Orientadora: MARIA BETANIA DE QUEIROZ ROLIM.

Coorientadora: SANDRA SOUTO DE ARAUJO.

Inclui referências, apêndice(s) e anexo(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em
Medicina Veterinária, Recife, 2021.

1. SAÚDE PÚBLICA. 2. ALIMENTO SEGURO. 3. SAÚDE. 4. VÍRUS. 5. CONTAMINAÇÃO. I. ROLIM, MARIA
BETANIA DE QUEIROZ, orient. II. ARAUJO, SANDRA SOUTO DE, coorient. III. Título

CDD 636.089



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**BOAS PRÁTICAS NO VAREJO ALIMENTAR: ATUAÇÃO DO MÉDICO
VETERINÁRIO RESPONSÁVEL TÉCNICO À PREVENÇÃO DA COVID-19
(RELATO DE CASO)**

Relatório elaborado por
CAMYLLA VIDAL MACENA

Aprovado em 29 /10/ 2020
BANCA EXAMINADORA

**Prof^ª. Dr^ª. MARIA BETÂNIA DE QUEIROZ ROLIM
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE**

**SANDRA SOUTO DE ARAÚJO- MÉDICA VETERINÁRIA
CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA – RECIFE, PE**

**Prof^ª. Dr^ª. ELIZABETH SAMPAIO DE MEDEIROS
DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE**

**DANIEL DIAS DA SILVA
MESTRANDO EM BIOCÊNCIAS ANIMAL- UFRPE**

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho em memória da minha avó Eurides: pelo seu amor incondicional, carinho e cuidado. Vovó você sempre será o meu eterno amor. A minha mãe Patricia Vidal, por seu cuidado zelo e apoio. Em memória ao meu pai, que se foi tão cedo e não pode ver tantas etapas da minha vida. Ao meu esposo, por todo carinho, apoio, amor e orações. A minha tia Juliana Ferreira por sempre acreditar em mim. A minha filha, por ser a minha força e minha maior herança. Aos meus irmãos Arthur e João Pedro Vidal, por serem meus amigos em todos os momentos e a todos que me ajudaram a chegar até aqui.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço a Deus por ter me dado força e sabedoria, por ter me tornado paciente e ter me protegido em todos os momentos, além de ter colocado em minha vida pessoas incríveis que me acompanharam nesta jornada, iluminando meus caminhos e me incentivando a prosseguir.

A minha mãe Patricia, que é um exemplo de vida, obrigada por sua dedicação e tantos sacrifícios para que eu chegasse até aqui, que sempre me apoiou financeiramente e emocionalmente me dando seu colo seguro em meio ao desespero cotidiano e esteve ao meu lado em todos os momentos que precisei, nada disso seria possível sem você.

Serei eternamente grata a minha avó materna D. Eurides Vidal que sempre sonhou em me ver formada e sempre se sacrificou para nos ajudar, não media esforços. Isso é por você vizinha que agora brilha no céu e me ilumina.

Aos meus irmãos Arthur e João Pedro que sempre me admiraram e acreditaram no meu potencial.

A minha tia Juliana Ferreira fica minha eterna gratidão, ela que sempre foi minha inspiração, que me incentivava a estudar desde pequena e me dava os melhores conselhos e sempre foi mais que uma tia.

Ao meu esposo Douglas, que esteve sempre do meu lado me apoiando em todos os momentos e nunca deixou de acreditar em mim, me fortalecendo quando pensava em desistir, que orava por mim e me contemplou com seu cuidado, amor e carinho e me deu o melhor presente da minha vida, nossa filha Lívia. Obrigada pelo companheirismo, amizade e paciência. Essa conquista é nossa.

A minha filha Lívia, que chegou na metade da graduação mudando minha vida de forma radical mas me ensinando a ter o amor incondicional, me tornando mais forte e determinada e me trazendo as melhores emoções e os melhores dias da minha vida, você foi a minha melhor escolha filha, e o meu maior motivo para não desistir.

A Graciema, que é mais que uma amiga da família, com seu jeitinho doce e cuidadoso me ajudou quando mais precisei pagando meu cursinho e sempre me dizendo para nunca desistir. Sem você essa conquista não seria possível.

A minha avó Materna Jaídes que sempre me fez ter o pé no chão, e sempre foi uma mulher batalhadora e determinada a qual tenho como exemplo.

A todos os meus familiares, tios, primos, cunhadas, cunhado, sogra, sogro e amigos que me apoiaram e me deram palavras amigas.

A minha supervisora Sandra Souto que me permitiu a honra de ser sua estagiária por duas vezes, confiando na minha capacidade e me acolhendo com tanto cuidado e atenção. Muito obrigada por fazer parte do meu crescimento profissional, me ensinando cada detalhe de sua função e por ser minha inspiração como pessoa e como médica veterinária.

A toda equipe da empresa em que estagiei (direção, funcionários, promotores, colaboradores e terceirizados) aprendi demais com vocês.

Aos amigos que o curso me presenteou e que foram peças fundamentais para minha permanência e sucesso no meu desempenho acadêmico, em especial Loren Oliveira por sua amizade, pelo cuidado e apoio em todos os momentos da graduação. A minha amiga Karolline Rocha que me encanta com seu jeitinho meigo e doce de ser e que me incentivou a nunca desistir. A minha amiga e médica veterinária Vivian Kelly que sempre me inspirou por sua garra e dedicação e compartilhava comigo as melhores dicas e materiais de estudo. A minha amiga Clara Paranhos, por compartilhar comigo momentos incríveis (pena que só te conheci no final da Graduação), a minha amada Luciana Xavier por compartilhar comigo as melhores risadas, noites de estudo e as trocas de olhares que só a gente entendia. A minha amigona Aleksandra, por ser tão esforçada e me proporcionar momentos mais leves com seu carisma e otimismo. Obrigada pela amizade de vocês, sempre vou lembrar de cada uma com muito carinho!

A minha querida orientadora, Professora M^a Betania de Queiroz, por todo apoio, compreensão, ensinamento, suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos, pelo seu carinho e confiança em minha capacidade.

A minha coordenadora Elisabeth Sampaio por ser conselheira, amiga, acolhedora e por fazer com que os dias fossem mais leves com seu carisma e abraço amigo.

A minha amada diretora Andrea Paiva pela sua imensa generosidade.

E não poderia deixar de agradecer aos Docentes da minha amada UFRPE, que dedicaram seu tempo e transmitiram de forma tão simples seus conhecimentos, contribuindo para minha formação profissional e crescimento pessoal. Em especial agradeço aos professores José do Egito, José Wilton, Andrea Alice, Claudio Coutinho, Roseana Tereza, Luciana de Oliveira, Daniela Bastos e Leucio. Vocês são especiais.

EPÍGRAFE

“De tudo ficaram três coisas: a certeza de que estamos sempre começando, a certeza de que precisamos continuar, a certeza de que seremos interrompidos antes de terminar. Portanto, devemos fazer da interrupção um caminho novo, da queda um passo de dança, do medo uma escada, do sonho uma ponte, da procura um encontro... e assim terá valido a pena existir!”

Fernando Sabino

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Faixada da loja Carrefour Comércio e Indústria LTDA	16
Figura 2. Área de vendas do setor da Peixaria	17
Figura 3. Área de vendas do setor de Hortifruti	17
Figura 4. Área de vendas do setor de Salsicharia	18
Figura 5. Área de vendas do setor de Cafeteria	19
Figura 6. Área de vendas do Entrepasto de Carne e Derivados	20
Figura 7. Área de vendas do setor de Padaria.....	20
Figura 8. Colaborador Higienizando carrinhos	36
Figura 9. Desinfetante usado J-FLEX 512	36
Figura 10. Cartazes nos setores de perecíveis reforçando as BPF.....	37
Figura 11. Colaborador Higienizando as mãos	38
Figura 12. Colaborador na entrada da loja disponibilizando álcool 70%	39
Figura 13. Colaborador usando máscara e viseira de acrílico	40
Figura 14. RT realizando treinamento	41
Figura 15. Instalação de painés de acrílico em caixa e balcões de atendimento.	42
Figura 16. Sinalizadores de piso para garantir a distância entre as pessoas	43
Figura 17. Banner informativos limitando a entrada de pessoas	43
Figura 18. Cartaz informativo proibindo o consumo de alimento	44
Figura 19. Colaborador aferindo temperatura de cliente na entrada da loja	45
Figura 20. Cartaz informativo sobre aferição de temperatura	45

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Pontos contidos no <i>check list</i> aplicado diariamente nos setores	22
Quadro 2. Monitoramento e periodicidade das atividades realizadas	23

LISTA DE SIGLAS

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPF- Boas Práticas de Fabricação
CIP- Controle Integrado de Pragas
CRMV-PE- Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco
ESO- Estágio Supervisionado Obrigatório
OMS- Organização Mundial da Saúde
OPAS- Organização Pan Americana de Saúde
PA- Planos de Ação
POP- Procedimentos Operacionais Padronizados
RT- Responsável Técnico ou Responsabilidade Técnica
SARS-Cov-2- Coronavírus 2 da Síndrome Respiratória Aguda Grave
MAPA- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
IN- Instrução Normativa

RESUMO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é uma disciplina obrigatória para o curso de medicina veterinária da UFRPE que constitui um momento de vivências práticas fundamentais na formação. Este relatório demonstra as atividades desenvolvidas no Hipermercado Carrefour Comércio de Indústria LTDA, localizado na Zona Norte do município de Recife – PE, durante o período de 02 de março a 26 de junho de 2020, perfazendo um total de carga horária de 420 horas. Este foi supervisionado pela médica veterinária Sandra Souto de Araújo e orientado pela Dr^a M^a Betânia Queiroz de Rolim. Durante o período do estágio a Organização Mundial da Saúde elevou o estado da contaminação pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2), declarando pandemia de COVID-19, o que trouxe muitos impactos para a sociedade. Neste contexto, o objetivo geral deste trabalho é relatar o período vivenciado ao cumprimento do ESO; e como objetivo específico focar a atuação do médico veterinário como responsável técnico na prevenção contra a COVID-19 em um estabelecimento de varejo na zona norte de Recife. Tendo em vista o cenário atual, foi criado um protocolo através do comitê de crise da empresa com medidas protetivas conforme os decretos estaduais e municipais, a fim de manter a segurança de colaboradores e clientes durante o período de pandemia. Diariamente era aplicado *chek list* e realizadas auditorias nos setores de perecíveis, visando o monitoramento e cumprimento das determinações e as adequações, atendendo às portarias e decretos estabelecidos pelo governo do estado de Pernambuco e demais exigências federais. A legislação traz medidas restritivas ao exercício de atividade econômica por supermercados e hipermercados, situados no Município de Recife, no atual curso da pandemia de COVID-19. Ao ser constatado algum item em desacordo, era anotado em planilha e se executavam planos de ação por meio de treinamentos nos setores sobre a(s) não-conformidade(s) encontrada(s). O ESO proporcionou conhecimentos técnicos referentes à atuação do médico veterinário responsável técnico de estabelecimentos de varejo, diante dos desafios rotineiros e impostos pela pandemia de COVID-19, para a promoção do comércio de alimentos seguros e saúde pública.

Palavras-chaves: Saúde Pública; Alimento Seguro; Saúde; Vírus; Contaminação.

ABSTRACT

The Compulsory Supervised Internship is a mandatory discipline for the veterinary medicine course at UFRPE, which is a moment of fundamental practical experiences in training. This report demonstrates how activities developed at Hipermercado Carrefour Comércio de Indústria LTDA, located in the North Zone of the city of Recife - PE, during the period from March 2 to June 26, 2020, totaling a total workload of 420 hours. This was supervised by veterinarian Sandra Souto de Araújo and supervised by Dr^a M^a Betânia Queiroz de Rolim. During the internship period at the World Health Organization, the state of contamination by the new Coronavirus (SARS-CoV-2) increased, declaring the COVID-19 pandemic, which brought many impacts to a society. In this context, the general objective of this work is to report the period experienced to fulfill the mandated supervised internship; and as a specific objective to focus on the role of the veterinarian as a technical officer in the prevention against COVID-19 in a retail establishment in the north of Recife. In view of the current scenario, a protocol was created through the company's crisis committee with protective measures in accordance with state and municipal decrees, in order to maintain the safety of employees and customers during the pandemic period. A check list was applied daily and audits were carried out in the perishable sectors, management, monitoring and compliance with determinations and adjustments, in compliance with ordinances and decrees required by the state government of Pernambuco and other federal requirements. The legislation brings restrictive measures to the exercise of economic activity by supermarkets and hypermarkets, located in the Municipality of Recife, there is no current course of the COVID-19 pandemic. When any item in disagreement was found, it was noted in a spreadsheet and action plans were carried out through training in the sectors on the non-compliance (s) found. ESO provided technical knowledge regarding the role of the veterinarian in charge of the retail technician, communicating the routine and imposed challenges of the COVID-19 pandemic, to promote the safe food trade and public health.

Keywords: Public health; Safe Food; Hypermarket; Virus; Quality control.

SUMÁRIO

CAPÍTULO I RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

1.	INTRODUÇÃO.....	15
2.	DESCRIÇÃO DO LOCAL DO ESTÁGIO.....	15
2.1	Peixaria.....	16
2.2	FVL - Frutas, Verduras e Legumes.....	17
2.3	Salsicharia.....	18
2.4	Cafeteria.....	18
2.5	Entrepasto de carnes.....	19
2.6	Padaria.....	20
3.	ATIVIDADES REALIZADAS.....	21
3.1	Aplicação do <i>Check Lis</i>	21
4.	DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	23
4.1	Controle da Qualidade da Água.....	23
4.2	Controle da Higiene nas Instalações e Utensílios.....	23
4.3	Controle da Incidência de Pragas.....	24
4.4	Armazenamento e Temperatura.....	25
4.5	Treinamentos.....	26
4.6	Rastreabilidade.....	26
4.7	Procedimentos Padrão de Higiene Operacional.....	26
4.8	Manipuladores.....	27

CAPÍTULO II BOAS PRÁTICAS NO VAREJO ALIMENTAR: ATUAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL TÉCNICO À PREVENÇÃO DA COVID 19 (RELATO DE CASO)

1.	INTRODUÇÃO.....	29
2.	CARACTERÍSTICA DO CORONAVÍRUS.....	31
3.	HISTÓRICO DA PANDEMIA DO CORONAVÍRUS.....	32
4.	O QUE É RESPONSABILIDADE TÉCNICA?.....	32
5.	ATUAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO RT EM SUPERMERCADOS.....	33
6.	RECOMENDAÇÕES DO MINISTÉRIO PÚBLICO EM PERNAMBUCO	34
7.	AÇÕES DE PREVENÇÃO AO COVID-19 E OS PROTOCOLOS ADOTADOS PELO ESTABELECIMENTO.....	35
7.1	Aumento da frequência da higienização do ambiente, equipamentos e utensílios.....	35
7.2	Higienização das mãos.....	37
7.3	Disponibilização de máscaras e viseiras de acrílico.....	39
8.	ATENDIMENTO AO CLIENTE.....	41
8.1	Instalação de painéis de acrílico.....	41
8.2	Distanciamento entre as pessoas.....	42
8.3	Fechamento da praça de alimentação.....	44
8.4	Aferição de temperatura de clientes e colaboradores.....	44
9.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	46
10.	CONCLUSÃO.....	47
11.	REFERÊNCIAS.....	48
12.	ANEXO.....	54
13.	APÊNDICE.....	55

I- CAPÍTULO I: RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO) REALIZADO NO HIPERMERCADO CARREFOUR COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA NO MUNICÍPIO DE RECIFE- PE, BRASIL.

1. INTRODUÇÃO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é uma disciplina obrigatória do décimo primeiro período, que compõe a matriz curricular do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Deve-se cumprir uma carga horária de 420 horas de atividades teórico/práticas e desenvolver relatório descritivo das atividades desenvolvidas durante período de estágio, além de apresentar o conteúdo de forma expositiva/oral para uma banca examinadora.

O presente relatório foi elaborado pela graduanda em Medicina Veterinária Camylla Vidal Macena, sob a orientação da professora Doutora M^a Betânia de Queiroz Rolim, e supervisão da Médica Veterinária Sandra Souto de Araújo, Responsável Técnica (RT) do Hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA. O período do estágio foi de 02 de março a 26 de junho de 2020, com carga horária total de 420 horas.

O objetivo geral deste trabalho é relatar o período vivenciado ao cumprimento do ESO; e como objetivo específico, focar a atuação do médico veterinário como responsável técnico (RT) na prevenção contra a COVID-19 em um estabelecimento de varejo na zona norte de Recife.

2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

A vivência prática durante o período do ESO foi realizada no Hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, localizado na Rua José Bonifácio, 1315 no Bairro da Torre, zona norte de Recife- PE (Figura 1). O Carrefour é uma empresa multinacional de origem francesa, com várias lojas em todo o mundo. Recife tem duas lojas, uma no Bairro de Boa viagem e outra na Torre, que é conhecida como REC ou loja formadora do Nordeste. O estabelecimento possui seis setores de alimentos perecíveis como peixaria, hortifruti, salsicharia, entreposto de carnes e derivados, cafeteria e padaria; uma doca para recebimento dos alimentos perecíveis; câmara

resfriada para conferência de produtos que exigem temperaturas baixas para conservação; depósito de produtos como massas, produtos de higiene, bebidas e etc; área de quebra ou compactadora, onde são descartados os produtos impróprios para consumo e coletados por uma empresa terceirizada. Os setores citados possuem um gerente e um gerenciador que coordenam a produção durante o funcionamento da loja.

Figura 1. Faixada da loja Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

2.1 Peixaria

A peixaria possui uma área de vendas onde os produtos ficam expostos em um balcão aberto, conforme pode ser observado na Figura 2. O beiral é feito pelos colaboradores nos três turnos (manhã, tarde e noite) e a cada dez minutos é colocado gelo nos pescados para a manutenção da temperatura dos produtos entre 0 e 2 °C (celsius). Além disto o setor possui duas câmaras, uma para armazenamento de pescados congelados e uma para resfriados, como também um laboratório exclusivo para produção de cortes especiais que são embalados em bandejas de isopor e expostos na área de vendas.

Figura 2. Área de vendas do setor peixaria, localizada no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

2.2 FLV (Frutas, Legumes e Verduras)

O hortifrúti possui uma vasta variedade de frutas, legumes e verduras (Figura 3), além de produtos orgânicos, ovos e oleaginosas. Os produtos ficam em duas câmaras resfriadas e possui um laboratório para produção de frutas cortadas e preparo de sucos.

Figura 3. Área de vendas do setor de Hortifruti localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

2.3 Salsicharia

A salsicharia possui uma ampla área de vendas, onde podem ser encontrados produtos como salsichas, queijos, presuntos, mortadelas, apresuntados, patês, charque, linguiças, produtos para feijoada, conservas e queijo ralado (Figura 4). O setor possui dois laboratórios climatizados, um para produção de fatiados e outro para produção de embutidos, além de duas câmaras resfriadas uma para armazenamento de queijos especiais e outra para armazenar embutidos.

Figura 4. Área de vendas do setor de Salsicharia localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

2.4 Cafeteria

A cafeteria faz parte do setor da salsicharia que possui uma área de vendas localizada na praça de alimentação do estabelecimento, onde se encontra um atendimento ao cliente com balçães tipo vitrine para armazenamento de salgados, sucos e tortas (Figura 5). Na parte interna do setor encontra-se um laboratório para produção de pizzas e sanduíches, uma câmara resfriada para armazenamento de matéria-prima, um laboratório exclusivo para produção de galeto e em anexo uma câmara para armazenamento dos galetos temperados na área de vendas um balcão aquecido para exposição de frango assado.

Figura 5. Área de vendas do setor Cafeteria, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

2.5 Entrepasto de Carne

No entreposto de carne eram comercializados carnes frescas e congeladas de diversas espécies, tais como bovina, suína, ovina, frango e miúdos em geral. O setor era dividido em área interna e externa. A área interna era composta por um amplo laboratório climatizado, câmaras frias, sala de descarte, sala para embalagens e uma pré-sala para higienização de mãos e botas. A área externa era composta por expositores, refrigerados e freezers. A câmara fria dos frangos ficava separada das demais espécies, a fim de evitar uma possível contaminação cruzada. Na área de vendas do entreposto o cliente tinha a opção de realizar o auto atendimento ou de solicitar o corte a um colaborador do setor no balcão de atendimento ao cliente, conforme pode-se observar na Figura 6.

Figura 6. Área de vendas do Entrepasto de Carne, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

2.6 Padaria

A padaria estava dividida em ambiente interno e externo. No ambiente interno continha um amplo laboratório para produção de pães, massas doces e salgados, um laboratório da confeitaria fresca, onde eram produzidas as tortas e alguns doces, uma câmara fria para armazenamento e descanso das massas e produtos refrigerados e um depósito para produtos secos e embalagens. Na parte externa ficava a área de venda, com as prateleiras e balcões expositores (Figura 7).

Figura 7. Área de vendas da Padaria, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

3. ATIVIDADES REALIZADAS

Uma grande parte da população adquire seus alimentos junto ao setor varejista, representado por hipermercados, supermercados ou similares. Em virtude desta tendência, é maior a preocupação dos estabelecimentos em implementar o Programa de Boas Práticas com a finalidade de melhorar o padrão de qualidade dos produtos ofertados.

Sabendo que a qualidade não é mais um diferencial e sim uma necessidade dos estabelecimentos para a produção e comercialização de alimentos seguros, torna-se indispensável a adoção de práticas de higiene e manipulação adequadas, aplicando medidas de controle preventivas em todas as etapas do processo produtivo e capacitação dos profissionais, garantindo a segurança e qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, a confiança do consumidor.

A atuação do médico veterinário na aplicação e controle das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é outro aspecto muito importante, pois este profissional tem capacidade de identificar visualmente nos alimentos de origem animal, focos de contaminação, resguardando o consumo dos mesmos com segurança e qualificando a cadeia alimentar.

As atividades foram realizadas durante o período de 02 de março à 26 de junho de 2020 totalizando a carga horária de 420 horas.

3.1 Aplicação do *Check list*

O Manual de BPF é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle de higiene e saúde dos manipuladores, entre outros aspectos para a garantia de qualidade do alimento preparado (GOTTARD et al., 2008).

Em todos os setores diariamente era realizado a aplicação de um *check list* (Anexo 1) identificando as inconformidades encontradas e adotando ações corretivas necessárias, a fim de adequar os requisitos e reduzir os riscos que comprometam a qualidade dos alimentos e conseqüentemente a saúde do consumidor. Itens contidos no *check list* conforme Quadro 1.

Quadro 1: Pontos contidos no *check list* aplicado diariamente nos setores, durante o período do Estágio Supervisionado Obrigatório no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, entre 02 de março 26 de junho de 2020.

1. Qualidade dos produtos
2. Controle de temperatura
3. Aplicação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
4. Rotulagem dos produtos
5. Controle Integrado de Pragas (CIP)
6. Controle do preenchimento das planilhas de higiene e temperatura
7. Condições higiênico-sanitárias
8. Rastreabilidade
9. Validade

Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

As auditorias eram realizadas e serviam para verificar o cumprimento das BPF e dos procedimentos operacionais padronizados (POP), monitoramento das estruturas e equipamentos dos setores de perecíveis; checagem do controle integrado de pragas (CIP); controle e verificação do preenchimento das planilhas de temperatura e higiene; acompanhamento da aferição de temperatura dos produtos expostos, bem como no recebimento de mercadorias e controle de qualidade das mesmas; verificação do controle de cloro na água; realização e acompanhamento dos preenchimentos dos programas de autocontrole; apoio na verificação das datas de validade e informações de rotulagem dos produtos da loja. Semanalmente na visita da RT, havia a aplicação dos planos de ação, formações, reuniões, treinamentos e auditorias (Quadro 2).

Quadro 2: Monitoramento e periodicidade das atividades realizadas durante o período do Estágio Supervisionado Obrigatório no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, entre 02 de maio e 26 de junho de 2020.

MONITORAMENTO	PERIODICIDADE
Acompanhamento de treinamento de funcionários	Mensalmente
Acompanhamento do Procedimento padrão de higiene operacional e pré-operacional	Diariamente
Aplicação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)	Diariamente
Aplicação dos planos de ação	Semanalmente
Condições higiênico-sanitárias	Diariamente
Controle da qualidade da água	Diariamente
Controle de temperatura	Diariamente
Controle Integrado de Pragas (CIP)	Diariamente
Organização de planilhas do setor de Controle de Qualidade	Semanalmente
Qualidade dos produtos	Diariamente
Rastreabilidade	Diariamente
Rotulagem dos produtos	Diariamente
Validade	Diariamente

Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

4. DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

4.1 Controle da qualidade da água

A Vigilância Sanitária é o órgão de fiscalização que exige a comprovação da potabilidade como uma medida de controle da qualidade da água utilizada na manipulação de alimentos e, conseqüentemente, para preservar a saúde do consumidor. Com o objetivo de evitar contaminações nos produtos processados pela empresa, eram realizadas diariamente a mensuração do cloro residual livre (0,2ppm). Além disso, também eram avaliados o pH (6,0 a 9,5), cor e odor da água. Se algum item estivesse fora do padrão era considerada uma não conformidade, registrava-se na planilha e direcionava para o setor responsável.

A limpeza da caixa d' água era feita a cada seis meses por uma empresa terceirizada e especializada. Após a higienização, era realizada análise microbiológica para garantir a qualidade da água consumida. A empresa realizava a análise trimestral da potabilidade da água. De acordo com Brasil (2004a), O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica e a caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.

O setor de manutenção era o responsável pela contratação deste serviço e a RT em acompanhar o calendário das higienizações.

4.2 Controle da Higiene nas Instalações e Utensílios

Durante a visita nos setores era avaliado visualmente a presença de sujidades ou resíduos no teto, paredes, equipamentos, utensílios, ralos e chão como também as condições de conservação das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos (BRASIL, 2004a).

A higienização era feita em horários pré estabelecidos conforme as planilhas de higiene ou sempre quando fosse necessário. Segundo Brasil (2004a) a área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. As superfícies utilizadas para preparação de alimentos, como os equipamentos e utensílios de preparação, podem tornar-se focos de contaminação, principalmente se não forem bem higienizados.

Cada setor possuía equipamentos e utensílios próprios, não sendo autorizada a permuta entre os setores. Segundo a RDC 216/2004 deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos (BRASIL, 2004a).

4.3 Controle da incidência de pragas

Este controle era feito todos os dias através da inspeção visual dos ambientes internos e externos da empresa para verificar vestígios e/ou presença de pragas como moscas, baratas e roedores.

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e

contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos (BRASIL, 2004a).

O programa de controle de pragas era realizado por uma empresa terceirizada, fazendo a colocação de armadilhas e quando necessárias aplicações extras de dedetização. De acordo com a RDC 216/2004 quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes (BRASIL, 2004a).

4.4 Armazenamento e temperatura

O controle da temperatura era realizado três vezes ao dia pela equipe de prevenção de perdas, e em seguida os valores eram anotados na planilha de controle de temperatura. Durante a inspeção caso fosse encontrado produtos com indícios de temperatura inadequada, eram observadas suas características organolépticas como alteração de cor, odor e textura. Os produtos impróprios para consumo iam para descarte e a equipe da manutenção era acionada para realizar a correção. Os produtos refrigerados eram armazenados na câmara fria com uma temperatura de 0 a 4°C e os congelados na câmara fria especial para congelados, numa temperatura de -18°C.

Segundo a Resolução RDC 216/2004 os produtos perecíveis, são produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

A organização do setor é muito importante para que haja um armazenamento adequado dos produtos, evitando que ocorram prejuízos à qualidade. Cada setor possui espaços adequados para armazenamento de mercadorias, embalagens e produtos químicos. No local de armazenamento de produção, as matérias-primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo,

as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original (BRASIL, 2004a).

4.5 Treinamentos

Os treinamentos eram realizados mensalmente pela médica veterinária Sandra Souto RT do estabelecimento e tinha como objetivo orientar os funcionários recém admitidos, como também reciclar os funcionários mais antigos com a finalidade de instruir sobre higiene e procedimentos conforme as BPF, focando na qualidade do produto final. A cada mês a empresa delegava um tema diferente. Quando ocorriam muitas não conformidades nos setores eram feitos treinamentos específicos semanalmente.

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação (BRASIL, 2004a).

4.6 Rastreabilidade

Esse é um ponto implantado recentemente pela empresa que se preocupa em oferecer um produto de qualidade aos seus clientes. Por ser uma novidade muitas vezes os colaboradores esqueciam de identificar os produtos na área de vendas com as etiquetas contendo o *QR Code* e trocá-las com frequência. Segundo a Instrução Normativa Conjunta (INC) nº2 de 2018 elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) aprovada e em vigor desde fevereiro de 2018, é necessário adotar a rastreabilidade para todos os elos da cadeia produtiva (produtores, distribuidores e supermercados). Essa legislação tem como objetivo garantir relações mais transparentes e produtos vegetais de melhor qualidade mais frescos e seguro.

4.7 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

São procedimentos desenvolvidos e monitorados com a finalidade de instaurar rotinas para evitar contaminações direta ou cruzada ao produto, conservando a qualidade e integridade através da higiene em todos os momentos da produção (BRASIL, 2002).

O acompanhamento do monitoramento era feito diariamente através da avaliação visual dos setores e equipamentos quanto à eficiência da higienização, além da monitorização, implantações de ações corretivas, registros e verificação, para realmente possibilitar um controle efetivo.

4.8 Manipuladores

Diariamente era avaliado a integridade física dos manipuladores se havia ou não cortes ou machucados que viesse a comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos, era observado também as condições de higiene pessoal, a conservação e higiene dos uniformes, ausência ou presença de barba, de adornos, uso de maquiagem e esmalte, uso correto da touca e higienização das mãos.

De acordo com Brasil (2004a), os manipuladores devem ter asseio pessoal, os uniformes devem ser compatíveis à atividade, conservados e limpos e também devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem (BRASIL, 2004a).

Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios (BRASIL, 2004a).

As BPF e a aplicação dos *check list* são medidas simples e que requerem investimentos e grande comprometimento por parte da empresa e de seus colaboradores. É de suma importância a conscientização e capacitação adequada dos manipuladores de alimentos, que são um dos principais responsáveis pela contaminação.

Diante do exposto foi perceptível a importância da aplicação diária do *check list* e o cumprimento das BPF, porque cada vez mais os consumidores têm exigido cuidados mais especiais com os alimentos disponibilizados nos supermercados, objetivando produtos com qualidade.

II - CAPÍTULO II - BOAS PRÁTICAS NO VAREJO ALIMENTAR: ATUAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL TÉCNICO À PREVENÇÃO DA COVID-19 (RELATO DE CASO).

RESUMO

O Manual de Boas Práticas é um documento que apresenta de forma detalhada as ações realizadas no estabelecimento, principalmente as medidas higiênico-sanitárias do local, a fim de garantir a qualidade dos alimentos preparados. Com a chegada do novo coronavírus (SARS-Cov-2) no Brasil, as incertezas sobre a situação atual da pandemia por COVID-19 e compreendendo a gravidade sanitária instaurada, o Carrefour adotou diversas medidas de prevenção e proteção de seus trabalhadores e clientes. A partir de então, os processos de trabalho sofreram grandes alterações, sua organização apresenta um papel importante na prevenção da contaminação dos trabalhadores e na redução da disseminação do vírus, contribuindo para o enfrentamento da doença. Os estabelecimentos produtores de alimentos como os supermercados precisaram mudar sua rotina e se adequar a este novo período para garantir todos os padrões de higiene e segurança estabelecidos pelos órgãos competentes, sem interrupção de suas atividades. Este trabalho tem como objetivo focar a atuação do médico veterinário como responsável técnico (RT) na prevenção contra a COVID-19 em um estabelecimento de varejo na zona norte de Recife. Para evitar a contaminação e transmissão do novo coronavírus entre as pessoas, foram adotados vários protocolos e ações, como aferição de temperatura de clientes e colaboradores na entrada da loja e fornecimento de álcool 70%; proibição do consumo de alimentos dentro do estabelecimento; obrigatoriedade do uso de máscaras; instalações de painéis de acrílico nos caixas e nos balcões de atendimentos; aplicações de faixas sinalizadoras no piso para evitar aglomerações; maior rigidez e fiscalização na higiene dos setores, equipamentos e utensílios; aumento da frequência dessas higienizações; maior frequência dos treinamentos relacionados às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e uma maior exigência na higienização das mãos, principalmente dos funcionários que tinham contato direto com os alimentos. Com a implementação das ações foi possível minimizar riscos de propagação do SARS-Cov-2 no ambiente interno do estabelecimento comercial, além de conscientizar os manipuladores sobre a importância de executar corretamente o Manual de BPF, ferramenta fundamental na prevenção de diversas doenças transmitidas por alimentos e, ainda, reduzir a transmissão direta da COVID-19 no ambiente de produção.

Palavras-chave: Pandemia; Qualidade; Transmissão; Alimentos; Máscaras.

1. INTRODUÇÃO

A medicina veterinária é uma profissão de ampla atuação, são muitos os desafios que lhe cabe enfrentar no seu dia-a-dia e dentre eles, o aumento qualificado da produção de alimento é um dos mais nobres (DUTRA, 2006).

Gomide et al. (2006) citam que o técnico encarregado da inspeção do alimento de origem animal é o médico veterinário inspetor sanitário e que tem a responsabilidade de decidir sobre o que é apropriado para consumo e condenar o que é impróprio, verificar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e dar o parecer final sobre os produtos inspecionados.

Segundo a RDC nº 216/2004 o manual de boas práticas é o documento que descreve as ações realizadas no estabelecimento, assim como as medidas higiênico-sanitárias do local, manutenção e higienização das instalações como também dos equipamentos e utensílios, o controle de potabilidade da água, o controle de vetores e pragas urbanas, a capacitação, higiene e saúde dos manipuladores, o manejo correto dos resíduos e os controles necessários para garantir a qualidade dos alimentos ofertados (BRASIL, 2004a).

Aplicando o manual de forma correta, é possível garantir um elevado padrão de qualidade, satisfazendo as necessidades dos clientes e assegurando que o alimento oferecido está de acordo com as regulamentações vigentes e mantendo um padrão higiênico sanitário.

Em dezembro de 2019 foi identificado na cidade de Wuhan, província de Hubei, na República Popular da China uma nova doença, a COVID-19, causada por um coronavírus, que não havia sido identificada antes em seres humanos, provocando no mundo resultados catastróficos.

Segundo o Ministério da Saúde os coronavírus são uma grande família de vírus comuns em muitas espécies de animais, incluindo camelos, gado, gatos e morcegos. Raramente, os coronavírus que infectam animais podem infectar pessoas, como exemplo do MERS-Cov e SARS-Cov-2 Mas recentemente, em dezembro de 2019, houve a transmissão de um novo coronavírus (SARS-Cov-2), sendo disseminado e transmitido pessoa a pessoa (BRASIL, 2019a).

Os principais sinais e sintomas provocados pelo vírus incluem febre, tosse, dificuldade para respirar, perda de olfato (anosmia), alteração do paladar (ageusia) e também distúrbios gastrointestinais como náuseas, vômitos e diarreia. A transmissão da

doença ocorre pelo contato direto das pessoas ou através de gotículas de saliva, espirro, tosse e secreções que podem contaminar mãos e superfícies (BRASIL, 2019a).

Em 30 de janeiro de 2020 a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou que o surto da doença causada pelo novo coronavírus (COVID-19) constitui uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (OPAS, 2020).

Em 11 de março de 2020, a COVID-19 foi caracterizada pela OMS como uma pandemia. Devido a rápida disseminação do vírus foi necessário que diversos países, incluindo o Brasil, implementassem medidas severas como a interrupção das atividades cotidianas da população, devido à necessidade de isolamento social para frear o avanço da doença.

Esta é a sexta vez na história que uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional é declarada segundo dados da OPAS (Organização Pan Americana de Saúde). As outras pandemias declaradas foram: pandemia de H1N1 em 2009, disseminação internacional de poliomielite 2014, vírus zika e aumento de casos de microcefalia e outras malformações congênitas em 2016, surto de ebola na República Democrática do Congo em 2014 e 2019 (OPAS, 2020).

Com o surgimento do novo Coronavírus (COVID-19) e a situação atual de pandemia, foi necessária atenção redobrada quanto à adoção de medidas para prevenir o contágio e a transmissão do vírus. Apesar de não haver evidências de que o Coronavírus pode ser transmitido através dos alimentos, é muito importante seguir às recomendações do Manual de Boas Práticas de Produção e Manipulação para garantir alimentos seguros. Pois, este manual permite que diversos tipos de enfermidades transmitidas por alimentos sejam evitadas, devido ao seu alto controle higiênico sanitário, o que pode também auxiliar para a redução da transmissão direta do COVID-19 entre os colaboradores no ambiente de produção. É preciso cuidado redobrado na desinfecção de objetos e superfícies e intensificar as práticas de higiene a fim de evitar a disseminação da doença (BRASIL, 2020a).

Tendo em vista que os serviços de alimentação são definidos como serviços essenciais, foi necessário a elaboração de um documento para nortear as novas medidas sanitárias estabelecidas pelo Ministério da Saúde. Com isso, o comitê de crise do estabelecimento Hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA criou um protocolo com medidas mais rigorosas de higiene com o intuito de promover uma maior segurança para os clientes e colaboradores durante o período de pandemia.

Diariamente eram realizadas uma minuciosa auditoria nos setores de perecíveis do estabelecimento e o cumprimento dos protocolos de operação que foram adotados para garantir uma maior eficiência nos processos de acordo com as exigências estabelecidas pelos órgãos municipais, federais e estaduais, a fim de proporcionar um ambiente alimentar mais seguro diante da pandemia do novo coronavírus.

O presente trabalho tem como objetivo focar a atuação do médico veterinário como responsável técnico (RT) na prevenção contra a COVID-19 em um estabelecimento de varejo na zona norte de Recife, a fim de minimizar a transmissão do SARS-Cov-2 durante o período de isolamento social e funcionamento dos serviços essenciais.

2. CARACTERÍSTICAS DO CORONAVÍRUS

O SARS-Cov-2 pertence à família *Coronaviridae* e à ordem *Nidovirales*. Vírus desta família comumente causam infecções respiratórias e intestinais em humanos e animais. A maioria das infecções por coronavírus em humanos são causadas por espécies de baixa patogenicidade, levando ao desenvolvimento de sintomas do resfriado comum. Podem eventualmente levar a infecções graves em grupos de risco, idosos e crianças (BRASIL, 2020b).

Ainda não se sabe completamente o aspecto clínico da doença e nem o padrão de letalidade, mortalidade, infectividade e transmissibilidade. Como também, não existe vacina ou medicamentos específicos disponíveis. O tratamento é de suporte e inespecífico (BRASIL, 2020b).

Os coronavírus são uma grande família de vírus comuns em muitas espécies de animais, incluindo camelos, gado, gatos e morcegos. Raramente, os coronavírus animais podem infectar pessoas e depois se espalhar entre elas, como aconteceu com o MERS-Cov e SARS-Cov-2 (BRASIL, 2020b).

Os principais sinais e sintomas provocados pelo vírus incluem febre, tosse, dificuldade para respirar, ausência de paladar e olfato; diarreia, vômitos e dor abdominal. A transmissão da doença ocorre pelo contato direto das pessoas ou através de gotículas de saliva, espirro, tosse e secreções que podem contaminar mãos e superfícies (BRASIL, 2020b).

3. HISTÓRICO DA PANDEMIA DO CORONAVÍRUS

Segundo dados da Organização Pan- Americana de Saúde (OPAS, 2020) em dezembro de 2019 foi identificado na na cidade de Wuhan, província chinesa de Hubei, uma doença, a COVID-19, causada por um novo coronavírus, provocando no mundo resultados catastróficos.

Em 30 de janeiro de 2020 a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou que o surto da doença causada pelo novo coronavírus (COVID-19) constituía uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional.

Em 11 de março de 2020, a COVID-19 foi caracterizada pela OMS como uma pandemia. O termo “pandemia” se refere à distribuição geográfica de uma doença e não à sua gravidade (OPAS, 2020).

Devido a rápida disseminação do vírus foi necessário que diversos países, incluindo o Brasil, implementassem medidas severas como a interrupção das atividades cotidianas da população, devido à necessidade de isolamento social para frear o avanço da doença.

Esta é a sexta vez na história que uma Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional é declarada. As outras pandemias declaradas foram: pandemia de H1N1 em 2009, disseminação internacional de poliovírus 2014, vírus zika e aumento de casos de microcefalia e outras malformações congênitas em 2016, surto de ebola na República Democrática do Congo em 2014 e 2019 (OPAS, 2020).

4. O QUE É RESPONSABILIDADE TÉCNICA?

O Responsável Técnico (RT) é um profissional indispensável para a sociedade. Em conjunto com a vigilância sanitária irá elaborar um Manual de Boas Práticas para ser seguido por pessoas que mantêm contato com alimentos na área de recebimento, armazenamento, manipulação, exposição, venda e transporte. Como também, será o elemento multiplicador de boas práticas sanitárias para todos os manipuladores de alimentos (VALENTE; PASSOS, 2004).

Uma de suas atribuições é garantir a segurança alimentar dos consumidores, em comércios varejista e atacadista de alimentos de origem animal, como nos supermercados. Cada vez mais a população tem procurado alimentos de origem animal

evidenciado a importância dos médicos veterinários como responsáveis técnicos nestes estabelecimentos.

5. ATAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO RT EM SUPERMERCADOS

É nos supermercados onde ocorre grande manipulação de alimentos, enfatizando a necessidade de contratar um responsável técnico (RT) com formação específica. Segundo o Manual do Responsável Técnico do CRMV- PE (Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco) é obrigatório um RT nos estabelecimentos que comercializam, manipulam e/ou embalam produtos de origem animal e seus derivados ou comercializam produtos veterinários que estão registrados no CRMV-PE. Quando no exercício de sua função deve:

- Orientar o empregador na aquisição de produtos procedentes exclusivamente de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial;
- Exigir boas condições higiênico-sanitárias das instalações e dos equipamentos;
- Orientar a empresa quanto aos aspectos tecnológicos envolvidos na manipulação de produtos de origem animal embalados, bem como quanto ao armazenamento destes;
- Implantar e acompanhar periodicamente os registros internos que garantem a qualidade dos produtos, desde o recebimento até o destino final (venda ao consumidor);
- Monitorar periodicamente a execução do controle de temperatura para produtos de origem animal, seja na estocagem de resfriados, congelados ou temperatura ambiente (produtos veterinários);
- Orientar e monitorar para que a empresa controladora de pragas garanta a efetividade no combate e/ou controle de pragas urbanas;
- Orientar a empresa quanto à importância da higiene e saúde do pessoal e acompanhar, durante visitas periódicas, a efetividade da execução;
- Orientar o empregador quanto à aquisição e ao uso de sanitizantes e demais químicos de limpeza, bem como acompanhar regularmente a efetividade de sua utilização;
- Realizar treinamentos periódicos (mínimo anual) para que sejam reciclados e atualizados no POP de higiene de ambientes e utensílios;
- Orientar o empregador quanto à aquisição e ao uso de embalagens, equipamentos e utensílios que devem ser registrados e autorizados pelos órgãos competentes,

minimizando riscos de contaminação provenientes do tipo de material ou origem do mesmo;

- Conhecer as normas técnicas e legais a que devem se submeter os estabelecimentos, especialmente os regulamentos e normas que envolvam atividades previstas na legislação vigente.

Todos esses itens citados são de extrema importância para que os produtos cheguem seguros e com qualidade quando forem expostos à venda, proporcionando ao consumidor final um alimento que não seja prejudicial a sua saúde.

6. RECOMENDAÇÕES DO MINISTÉRIO PÚBLICO EM PERNAMBUCO

De acordo com o Decreto Estadual Nº 48.833/2020 o Governo do Estado de Pernambuco Declara situação anormal, caracterizada como “Estado de Calamidade Pública”, em virtude da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (PERNAMBUCO, 2020a).

Os supermercados são considerados como serviços essenciais para a população e não se incluem no revezamento de atividades (PERNAMBUCO, 2020a).

No período de 16 a 31 de maio de 2020, ficou estabelecido a restrição de entrada, saída e circulação de veículos e pessoas entre os municípios de Recife e os municípios vizinhos. A autorização de circulação foi admitida apenas para veículos e pessoas que estejam em deslocamento para os fins de atendimento de necessidades essenciais de aquisição de gêneros alimentícios, medicamentos e produtos de higiene (PERNAMBUCO, 2020b).

Para o funcionamento, os supermercados precisaram atender as regras estabelecidas pelos órgãos municipais, federais e estaduais como: redução na circulação do número de pessoas nos estabelecimentos evitando aglomerações; obrigatoriedade do uso de máscaras; aumento da frequência das higienizações; distanciamento mínimo de um metro entre as pessoas principalmente nas filas de atendimento; aferição de temperatura na entrada da loja e outros.

7. AÇÕES DE PREVENÇÃO À COVID-19 E OS PROTOCOLOS ADOTADOS PELO ESTABELECIMENTO

Em razão da Pandemia, foi criada uma cartilha de boas práticas para o varejo alimentar (Apêndice 1) com o intuito de promover uma maior segurança para os clientes e colaboradores e algumas medidas mais rigorosas de higiene precisaram ser adotadas para evitar a disseminação do vírus. Diariamente era realizada uma fiscalização mais detalhada de todos os setores de perecíveis do estabelecimento e o cumprimento dos protocolos estabelecidos para garantir uma melhor eficiência na prevenção e transmissão do coronavírus.

7.1 Aumento da Frequência da Higienização do ambiente, equipamentos e utensílios

Foi necessário o aumento da frequência de higienização dos equipamentos, carrinhos de clientes, cestas de compras, utensílios, esteiras, caixas, máquinas de cartões de crédito e laboratórios. Antes da pandemia o cronograma de higienização dos setores era realizado três vezes ao dia e após a pandemia passou a ser seis vezes (duas vezes a cada turno).

Na entrada da loja funcionários eram designados para proceder com a higienização dos carrinhos e cestas de compras (Figura 8), utilizando o J-512 um desinfetante para indústria alimentícia a base de amônio quaternário (Figura 9), além de fornecer orientação aos clientes para a higienização das mãos antes de tocar nesses equipamentos com álcool a 70% conforme a Lei nº 16.918/2020 regulamentada pelo Decreto nº 49.252/2020 (Figura 10).

Em termos biológicos, os álcoois, em especial o etanol, se apresentam como agentes de ação biológica de largo espectro, podendo agir sobre bactérias, fungos e vírus. Quando se tratam das ações virucidas, estes apresentam uma ação bastante eficaz, com destaque para atuação sobre vírus envelopados, como o SARS-Cov-2 (KAMPF, 2018).

Devido as suas composições químicas, uma das explicações viáveis para o modo de atuação dos álcoois sobre os vírus pode estar relacionada à desnaturação das glicoproteínas que os compõem, impedindo que exerça as suas funções biológicas, químicas e físicas (FERNANDES et al., 2020).

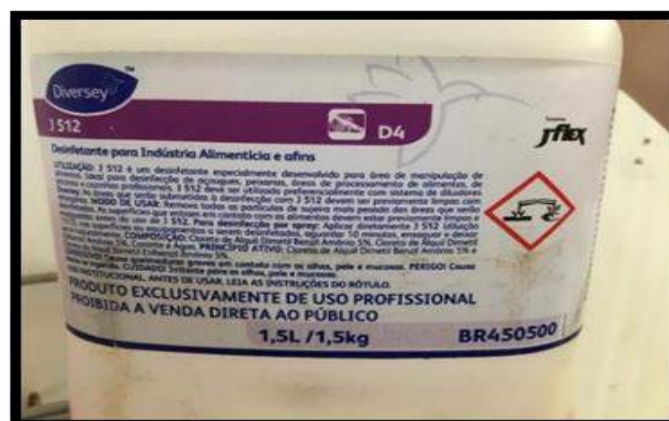
Os sais quaternários de amônio constituem a principal classe de surfactantes catiônicos e apresentam propriedades antiestáticas e saneantes (ZHANG,2015). Sendo assim, eles se destacam não apenas por suas ações fungicida e bactericida, mas também pelo seu importante potencial virucida, com especial atuação sobre vírus envelopados, como o novo coronavírus. De maneira simplificada, a porção hidrofóbica do quaternário de amônio irá interagir com a bicamada lipídica, fazendo com que ela perca sua estabilidade (JIAO, 2017).

Figura 8. Colaborador Higienizando carrinhos de clientes na entrada do estabelecimento, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

Figura 9. Desinfetante usado J-512, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

Figura 10. Colaborador na Entrada da loja disponibilizando álcool em gel 70%, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

Apesar do risco de transmissão da COVID-19 por meio de superfícies ser pequeno fora de ambientes hospitalares, é importante reduzir ao máximo essa possível via de transmissão, incluindo em estabelecimentos da área de alimentos. A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios também devem ser objetos de grande atenção (BRASIL, 2020a).

7.2 Higienização das mãos

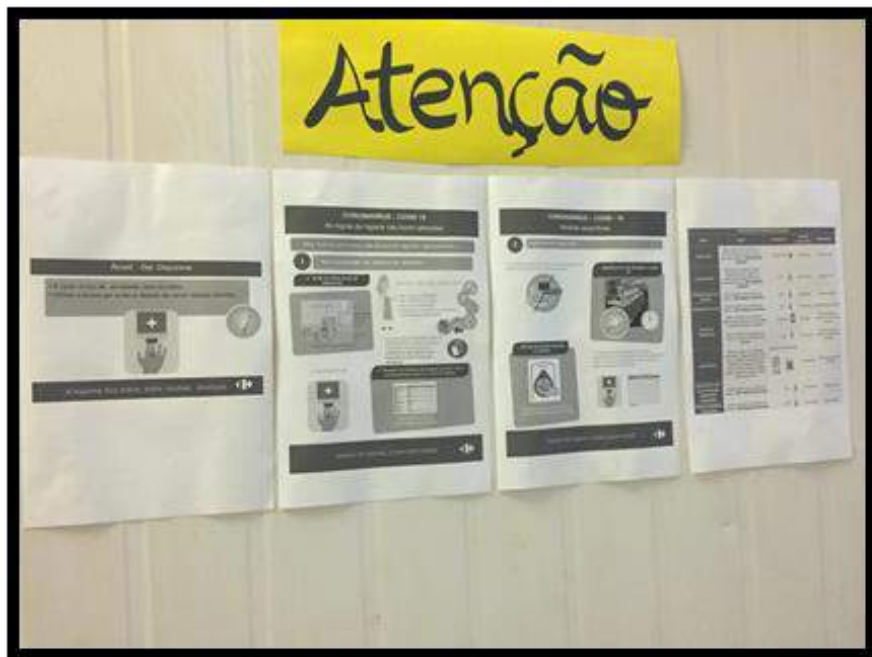
Foram elaborados cartazes lúdicos e visíveis e fixados em locais de maior circulação de clientes e colaboradores com orientações em relação as boas práticas e como higienizar as mãos corretamente (Figura 11), reforçando uma prática comum dos funcionários dos perecíveis da empresa. (Figura 12).

Segundo a Nota Técnica N° 48/2020 da ANVISA a higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. É importante garantir que todos os trabalhadores estão procedendo com a lavagem cuidadosa e frequente das mãos. As mãos devem ser lavadas com

frequência, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/fabricação do alimento, principalmente:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto;
- antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- depois de manusear objetos como: celular, tablets, chaves, etc
- após tarefas de limpeza;
- após ir ao sanitário;
- antes de comer;
- retornar dos intervalos.

Figura 11. Cartazes nos setores de perecíveis reforçando as Boas Práticas e higiene das mãos, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

Figura 12. Colaborador Higienizando as mãos, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

7.3 Disponibilização de máscaras e viseiras de acrílico

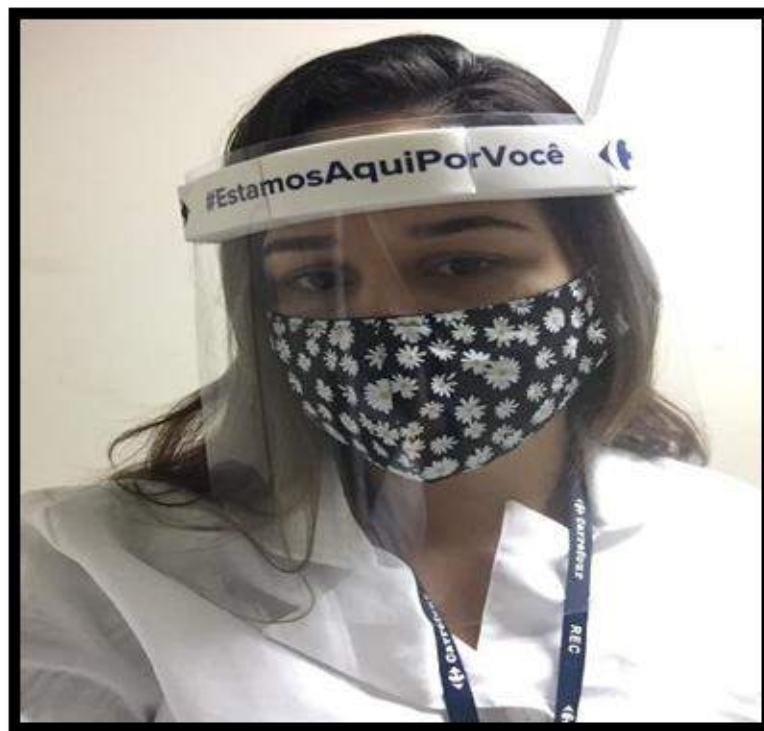
Em Recife a Lei Estadual nº 16.918/2020 regulamentada pelo Decreto Estadual nº 49.252/2020 decretou a obrigatoriedade do uso de máscaras em todo o Estado de Pernambuco durante o período da pandemia causada pela COVID-19. O uso de máscaras passa a ser obrigatório em vias públicas, parques e praças; pontos de ônibus, terminais de transporte coletivo, rodoviárias, portos e aeroportos; veículos de transporte coletivo, táxis e transporte por aplicativos; repartições públicas, estabelecimentos comerciais, industriais, bancários, empresas prestadoras de serviços e quaisquer estabelecimentos congêneres; e outros locais em que possa haver aglomeração de pessoas. (PERNAMBUCO, 2020c)

Diante disto a empresa exigiu a obrigatoriedade do uso das máscaras tanto para clientes como para colaboradores e distribuiu para os funcionários dez máscaras de tecido branco e um protetor facial de acrílico (Figura 13).

Conforme notícia divulgada pela ANVISA no dia 21/03/2020, não há qualquer evidência de que o novo coronavírus possa ser transmitido por meio dos alimentos

(ANVISA, 2020). Apesar de o uso de máscaras não ser obrigatório da legislação sanitária vigente no contexto das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos, esse equipamento pode ser utilizado visando evitar a contaminação de alimentos prontos para o consumo e também para proteger a saúde do trabalhador em situações específicas, como em locais onde há uma grande quantidade de partículas de alimentos suspensas no ambiente de trabalho (BRASIL, 2020b).

Figura 13. Colaborador usando máscara e viseira de acrílico fornecida pela empresa, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

A empresa também investiu em treinamentos fornecendo orientações aos colaboradores para o uso, descarte e substituição da máscara facial e higienização das mãos antes e após o seu uso. O uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão do COVID-19 (Figura 14).

Figura 14. RT realizando treinamento para os colaboradores sobre o uso correto das máscaras, descarte e substituição da mesma, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

8. ATENDIMENTO AO CLIENTE

Diversas estratégias foram utilizadas como forma de diminuir a transmissão do vírus de uma pessoa para outro como também reduzir a transmissão da COVID-19. As medidas adotadas visam aumentar o distanciamento entre as pessoas, o uso de barreiras físicas e um maior rigor nos procedimentos de higienização das mãos e de desinfecção superfícies. A seguir encontram-se algumas ações que foram adotadas:

8.1 Instalação de Painéis de Acrílico

Conforme Exigência da Lei Estadual Nº 16.918/2020 foram instalados painéis de acrílico em todos os caixas de compras e nos balções de atendimento dos setores onde tinha contato direto com o cliente, como na padaria e cafeteria a fim de evitar contaminações pelo novo coronavírus (Figura 15).

Figura 15. Instalação de painéis de acrílico em caixa e balcões de atendimento que tinham contato direto com clientes, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.

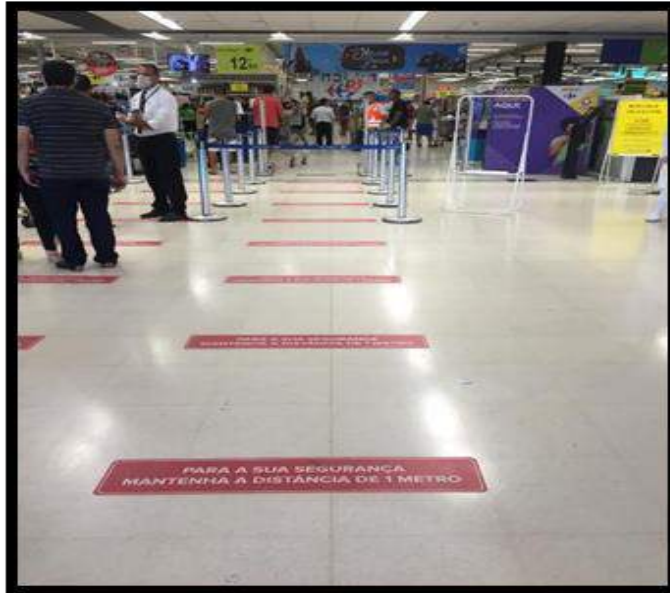


Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

8.2 Distanciamento entre as pessoas

Todo o piso da área de vendas precisou ser remarcado com sinalizadores para garantir o distanciamento de um metro entre as pessoas que aguardam atendimento em filas para a entrada no estabelecimento e para o atendimento entre um cliente e outro (Figura 16). Como uma forma também de conscientização do público, foram colocados banner em locais visíveis com informações sobre a limitação de entrada para apenas uma pessoa por família conforme o Decreto Estadual N° 33.614/2020 (Conforme Figura 17).

Figura 16. Sinalizadores de piso para garantir a distância entre as pessoas e evitar aglomerações, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

Figura 17. Banner informativo limitando a entrada de pessoas no estabelecimento, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



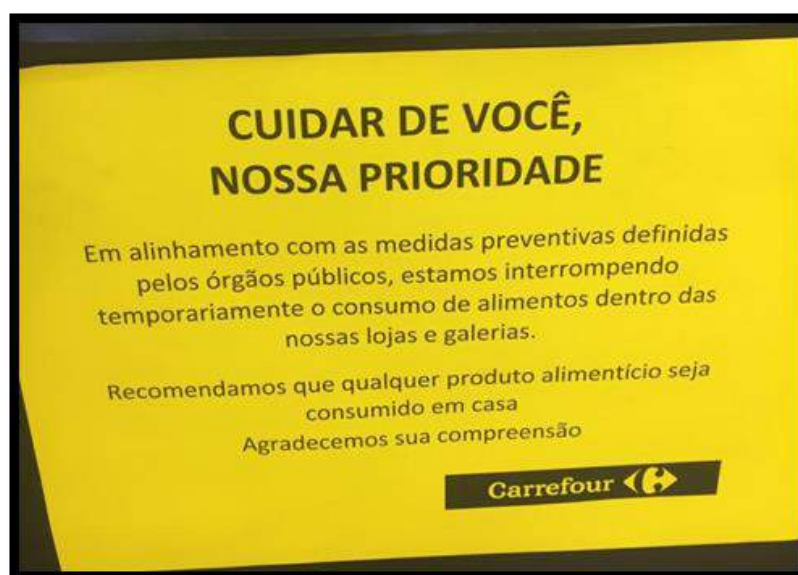
Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

8.3 Fechamento da Praça de alimentação

Na praça de alimentação onde existiam mesas e cadeiras para consumir no local, foi feito o fechamento por completo desse espaço a fim de garantir também o distanciamento entre as pessoas, bem como ficou proibido o consumo de alimentos dentro do estabelecimento (Figura 18).

Os estabelecimentos devem rever suas opções de oferta de alimentos e evitar, sempre que possível, a oferta em serviços de auto atendimento (self-service), como bufê e estações de bebida, visando minimizar o risco de contaminação entre as pessoas devido ao compartilhamento de utensílios e superfícies e a contaminação do próprio alimento (BRASIL, 2020c).

Figura 18. Cartaz informativo proibindo o consumo de alimento dentro do estabelecimento, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.

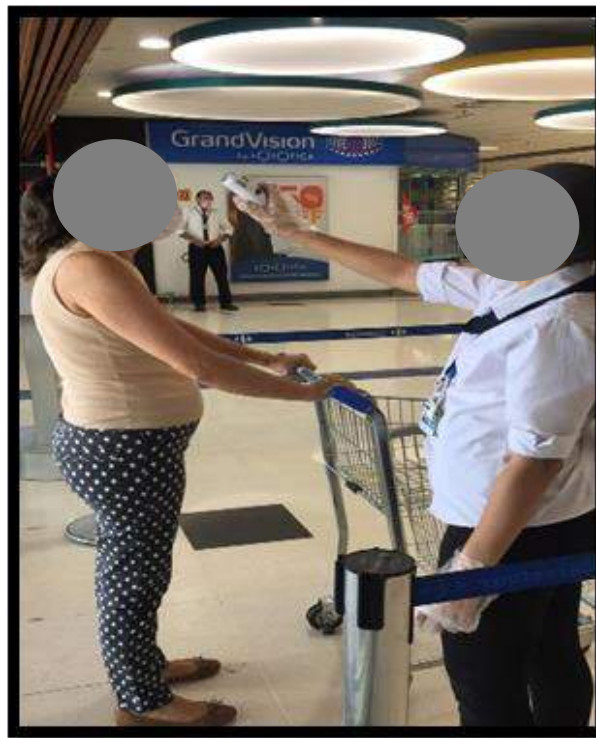


Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

8.4 Aferição de Temperatura de Clientes e Colaboradores

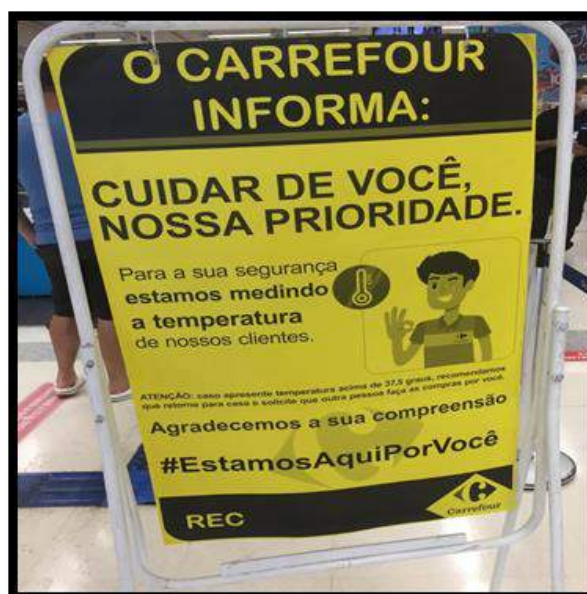
Medição de temperatura na entrada da loja de clientes e colaboradores como uma forma de ajuda de identificar potenciais pacientes com COVID-19. Pessoas que apresentassem alguma alteração de temperatura acima de 37,5 graus era recomendado o seu retorno para casa a fim e evitar dúvidas e disseminação do vírus (Figuras 19 e 20).

Figura 19. Colaborador aferindo temperatura de cliente na entrada da loja, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

Figura 20. Cartaz informativo sobre aferição de temperatura, localizado no hipermercado Carrefour Comércio e Indústria LTDA, visitado durante a realização do ESO do período de 02 de março a 26 de junho de 2020.



Fonte: Arquivo Pessoal (2020).

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os consumidores estão cada vez mais exigentes quanto a qualidade e segurança dos alimentos ofertados. As boas práticas de Fabricação são ferramentas fundamentais mas que requerem treinamentos e conscientização.

As Boas Práticas utilizadas como uma forma de proteção à contaminação por COVID-19 é um assunto novo, e requer diversas adaptações e reforços de procedimentos de segurança alimentar que antes nunca foram vistos, para reduzir os danos causados pela pandemia.

O médico veterinário é um profissional de extrema importância neste processo, que deve ser capaz de repassar aos manipuladores todas as alterações necessárias sobre todos os procedimentos. Entende-se que é de suma importância a colaboração de todos os envolvidos, pois os manipuladores de alimentos são os principais responsáveis pela contaminação.

É um desafio manter, sem interrupção, as atividades normais de rotina. Como atualmente ainda não existe vacina para prevenção do coronavírus, a melhor maneira de prevenir é evitar a exposição ao vírus adotando medidas de segurança e higiene como lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou preparação alcoólica, evitar tocar olhos, nariz e boca sem higienização adequada das mãos, evitar aglomerações e limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência.

10. CONCLUSÃO

A vivência durante o estágio possibilitou associar os conhecimentos teóricos adquiridos na graduação com o prático visto no dia a dia no estabelecimento. Além de realizar atividades na área de controle de qualidade e inspeção de alimentos de origem animal, a experiência prática permitiu desenvolver habilidades profissionais importantes como saber lidar com equipes, saber resolver problemas inesperados, avaliar possíveis situações futuras e desenvolver novos métodos e sistemas para imprevistos, como também contemplar a rotina e atuação de um médico veterinário como responsável técnico, e sua importante função para a sociedade e contribuir de forma ativa na segurança e qualidade dos alimentos ofertados pela empresa.

11. REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, setembro de 2004. Acesso em: 27 de Jun de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Diário Oficial da União, 2002. Acesso em: 20 de Ago de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA . **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?**. Brasília- DF. 2020d. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2020/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos>. Acesso em: 01 de Out de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília- DF. 2004a. Acesso em: 30 de Ago de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA. Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, **Trata do uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento a COVID-19**. Brasília- DF. 2020b. Acesso em: 30 de Set de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA. Nota Técnica nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Orientações sobre a produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid19**. Brasília- DF. 2020a. Acesso em: 18 de Out de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA. Nota Técnica nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente.** Brasília- DF. 2020c. Acesso em: 18 de Out de 2020.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Nota Técnica nº 18, de 2020. **Covid-19 e As Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Brasília. p.1-10. 2020a. Acesso em: 21 de Set de 2020.

BRASIL. BBC NEWS BRASIL. Coronavírus: **quantas vezes e por quais doenças a OMS já declarou uma 'emergência de saúde global'.** 2020. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/internacional-51341831>. Acesso em: 02 de Set de 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA. Nota Técnica nº 26/2020. **Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19.** 2020. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489. Acesso em: 14 de Set de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Protocolo de manejo clínico para o novo-coronavírus (2019-nCoV).** Brasília-DF. 2020b. Disponível em: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2020/fevereiro/11/protocolo-manejo-coronavirus.pdf>. Acesso em: 5 de Out de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **O que você precisa saber sobre o COVID-19.** 2019a. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#o-que-e-covid>. Acesso em: 10 de Out de 2020

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa Conjunta - INC Nº 2, de 7 de fevereiro de 2018. Anexo II: **Informações obrigatórias do ente posterior na cadeia produtiva a serem registradas e arquivadas.** Diário Oficial da União. 2018. Acesso em: 19 de Ago de 2020.

CARDOSO, C.A. **Acompanhamento das atividades do médico veterinário como responsável técnico e pelo controle de qualidade em um estabelecimento comercial e mercantil.** Universidade de Brasília - DF, 2012. Acesso em: 28 de Jul de 2020.

Centro Nacional de Informação em Ciências Médicas. INFOMED. **Atualização epidemiológica.** Novo coronavírus (2019-nCoV). 2020 Disponível em: <https://temas.sld.cu/coronavirus/2020/01/28/nuevo-coronavirus-2019-ncov-actualizacion>. Acesso em: 01 de Out de 2020.

COSTI.X.G. **Relatório de Estágio Curricular na Área de Controle de Qualidade em Frigorífico de Bovinos e Suínos. Relatório.** Centro de Ciências da Vida, Universidade de Caxias do Sul. 2019. 44 pág. 2019. Acesso em: 18 de Ago de 2020.

DIAS, D. **Atividades de um Médico Veterinário RT no Setor Varejista de Alimentos.** Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2018. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/186180/001081937.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em: 16 de Ago de 2020.

DUTRA, M. G. B. **As múltiplas faces e desafios de uma profissão chamada Medicina Veterinária.** Revista do Conselho Federal de Medicina Veterinária. Brasília: Conselho Federal de Medicina Veterinária. n.37, p. 49 –56, 2006. Acesso em: 19 de Ago de 2020.

FERNANDES, P.A et al. **O álcool contra a COVID-19, Rev. Ciência Elem., V8(2):018.** 2020. Disponível em: <https://rce.casadasciencias.org/rceapp/art/2020/018/>. Acesso em: 22 de Set de 2020.

GOMIDE, L. A. de M.. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças.** Universidade Federal de Viçosa. 370p. 2006. Acesso em: 18 de Ago de 2020.

GOTTARD, C.P.T. et al; **Avaliação das práticas de fracionamento de produtos de origem animal em supermercados em Porto Alegre.** Acta Scientiae Veterinarie, Porto Alegre, v.36, n.2, p. 167- 172, 2008. Acesso em: 18 de Ago de 2020.

JIAO, Y. et al. **Prog.Polym.Sci.** 2017, 7153. Disponível em: <https://augusta.pure.elsevier.com/en/publications/quaternary-ammonium-basedbiomedical-materials-stateof-the-art-t>. Acesso em: 05 de Out de 2020.

KAMPF, G. **Journal of Hospital Infection.** 2018, 98, 331. Disponível em: <https://www.journalofhospitalinfection.com/action/showPdf?pii=S01956701%2817%2930469-3>. Acesso em: 05 de Out de 2020.

MINAS GERAIS. **Responsabilidade Técnica em Supermercado. Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Minas Gerais.** Minas Gerais. 2019. Disponível em: <https://comissaotecnicadealimentos.wordpress.com/2019/03/27/responsabilidade-tecnica-em-supermercado/> Acesso em: 14 de Set de 2020.

ORGANIZAÇÃO PAN AMERICANA DE SAÚDE. **OMS declara emergência de saúde pública de importância internacional por surto de novo coronavírus.** Brasil. 2020. Disponível em: [https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6100:oms-declara-emergencia-de-saude-publica-de-importancia-internacional-em-relacao-a-novocoronavirus&Itemid=812#:~:text=30%20de%20janeiro%20de%202020,de%20Import%C3%A2ncia%20Internacional%20\(ESPII\)](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6100:oms-declara-emergencia-de-saude-publica-de-importancia-internacional-em-relacao-a-novocoronavirus&Itemid=812#:~:text=30%20de%20janeiro%20de%202020,de%20Import%C3%A2ncia%20Internacional%20(ESPII)). Acesso em: 18 de Ago de 2020.

PERNAMBUCO. **Manual do Responsável Técnico: Normas e Procedimentos.** Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco. Recife- Pernambuco 2016. Disponível em: http://crmvpe.org.br/wp-content/uploads/2018/03/manual-do-rt-corrigido-em-23_03_2016.pdf. Acesso em: 06 de Set de 2020.

PERNAMBUCO. Governo do Estado de Pernambuco. DECRETO Nº 48.833, DE 20 DE MARÇO DE 2020. **Declara situação anormal, caracterizada como “Estado de Calamidade Pública”.** Recife-PE. 2020a. Disponível em: <https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/decreto-no-48-833.pdf>. Acesso em: 05 de Out de 2020.

PERNAMBUCO. Governo do Estado de Pernambuco. DECRETO Nº 49.017, DE 11 DE MAIO DE 2020. **Dispõe sobre intensificação de medidas restritivas, de caráter excepcional e temporário, voltadas à contenção da curva de disseminação da**

Covid-19. Recife –PE. 2020b. Disponível em:
<https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/decreto-no-49-017.pdf>. Acesso em: 05 de Out de 2020.

PERNAMBUCO. Governo do Estado de Pernambuco. Lei nº 16.918, de 18 de Junho de 2020c. Regulamentada pelo Decreto nº 49.252, de 31 de julho de 2020. **Dispõe, no âmbito do Estado de Pernambuco, sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras nos espaços que indica durante o período da pandemia causada pelo Covid-19 e dá outras providências.** Recife- PE. 2020. Disponível em:
<https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/08/lei-no-16-918-2.pdf>. Acesso em: 05 de Set de 2020.

PERNAMBUCO. Governo do Estado de Pernambuco. DECRETO ° 33.614 DE 13 DE ABRIL DE 2020. **Estabelece novas medidas restritivas e adequações ao exercício de atividade econômica por supermercados e hipermercados, bancos e casas lotéricas situados no Município do Recife, no curso da atual fase da pandemia de COVID-19, provocada pelo Coronavírus (Sars-CoV-2).** Recife-PE. 2020. Acesso em: 05 de Out de 2020.

PONTES. B.P. et al. Advances in Nutritional Sciences. **Boas Práticas de produção e a percepção do manipulador em relação ao COVID-19 em uma unidade de alimentação e nutrição militar no município de São Paulo.** 13 p. São Paulo. 2020. Disponível em: <https://journal.healthsciences.com.br/index.php/ans/article/view/2/2>. Acesso em: 05 de Out de 2020.

SANTOS, T. **Atuação e importância do médico veterinário na cadeia produtiva do leite.** Veterinária em Foco, v.10, n.2, jan./jun. 2013. Acesso em: 07 de Set de 2020.

VALENTE, PASSOS. **Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do Sudeste do Brasil.** Rev. Bras. Epidemiol. Vol. 7, Nº 1, 2004. São Paulo, 2004. Disponível em:
<https://www.scielo.br/pdf/rbepid/v7n1/10.pdf>. Acesso em: 26 de Jul de 2020.

ZHANG, C. et al. **Total Environ.** **2015**, *518-519*, 352-362. Disponível em:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0048969715002727>. Acesso em:
05 de Out de 2020.

12. ANEXO I- Check List

Nome: _____ Data: ___/___/___

HIGIENE GERAL/PESSOAL

	C NC		C NC		C NC		C NC
AÇOUGUE	<input type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>	PAS	<input type="checkbox"/>	DOCAS/RECEBIMENTO	<input type="checkbox"/>
PEIXARIA	<input type="checkbox"/>	PADARIA	<input type="checkbox"/>	ÁREA CAÇAMBA	<input type="checkbox"/>	ÁREA DE QUEBRADO/DOAÇÃO	<input type="checkbox"/>
SALSICHARIA	<input type="checkbox"/>	FLV	<input type="checkbox"/>	DEPÓSITO ALIMENTAR	<input type="checkbox"/>	LOG HIGIENE	<input type="checkbox"/>

Obs: _____

TEMPERATURA

	C NC		C NC		C NC
AÇOUGUE	<input type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>	PAS	<input type="checkbox"/>
PEIXARIA	<input type="checkbox"/>	PADARIA	<input type="checkbox"/>	DOCAS/RECEBIMENTO	<input type="checkbox"/>
SALSICHARIA	<input type="checkbox"/>	FLV	<input type="checkbox"/>	LOG TEMPERATURA	<input type="checkbox"/>

Obs: _____

REFORMA

	C NC		C NC		C NC		C NC
AÇOUGUE	<input type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>	AÇOUGUE	<input type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>
PEIXARIA	<input type="checkbox"/>	PADARIA	<input type="checkbox"/>	PEIXARIA	<input type="checkbox"/>	PADARIA	<input type="checkbox"/>
SALSICHARIA	<input type="checkbox"/>	FLV	<input type="checkbox"/>	SALSICHARIA	<input type="checkbox"/>	FLV	<input type="checkbox"/>

Obs: _____

PRODUTOS VENCIDOS

	C NC		C NC		C NC
AÇOUGUE	<input type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>	PAS	<input type="checkbox"/>
PEIXARIA	<input type="checkbox"/>	PADARIA	<input type="checkbox"/>	PGC	<input type="checkbox"/>
SALSICHARIA	<input type="checkbox"/>	FLV	<input type="checkbox"/>	DOCAS/RECEBIMENTO	<input type="checkbox"/>

Obs: _____

QUALIDADE

	C NC		C NC		C NC
AÇOUGUE	<input type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>	PAS	<input type="checkbox"/>
PEIXARIA	<input type="checkbox"/>	PADARIA	<input type="checkbox"/>	DOCAS/RECEBIMENTO	<input type="checkbox"/>
SALSICHARIA	<input type="checkbox"/>	FLV	<input type="checkbox"/>		

Obs: _____

PRAGAS

	C NC		C NC		C NC		C NC
AÇOUGUE	<input type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>	PAS	<input type="checkbox"/>	ÁREA CAÇAMBA	<input type="checkbox"/>
PEIXARIA	<input type="checkbox"/>	PADARIA	<input type="checkbox"/>	PGC	<input type="checkbox"/>	DEPÓSITO ALIMENTAR	<input type="checkbox"/>
SALSICHARIA	<input type="checkbox"/>	FLV	<input type="checkbox"/>	DOCAS/RECEBIMENTO	<input type="checkbox"/>	ORDEM DE SERVIÇO	<input type="checkbox"/>

Obs: _____

ASSINATURAS

Diretor: _____

Prevenção de Riscos: _____

GERENTES

AÇOUGUE: _____ CAFETERIA: _____ PAS: _____

PEIXARIA: _____ PADARIA: _____ FLV: _____

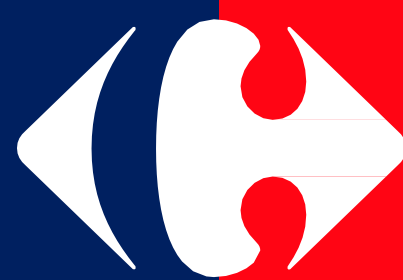
SALSICHARIA: _____

11. APÊNDICE I

Boas práticas para o varejo alimentar: prevenção ao COVID-19

Loja Torre

Carrefour



A pandemia do coronavírus está impactando a vida de todos. Diariamente, nosso compromisso tem sido com a saúde de nossas famílias, colegas de trabalho e clientes.

Tendo em vista o cenário atual, criamos essa cartilha de boas práticas para o setor de varejo alimentar com base na nossa experiência internacional.

Entendemos que o momento pede união para que todos os varejistas implementem ações para manter a segurança de colaboradores e clientes.

Somos pioneiros no varejo brasileiro há mais de 40 anos e com o desafio constante para melhorar a qualidade dos alimentos oferecidos a preços acessíveis. Nós adotamos



Medidas rigorosas em todas as lojas durante esse período, compartilhadas neste material.

Nestes tempos difíceis, agradecemos a dedicação de todos os colaboradores do setor varejista e também dos mais de 85 mil colaboradores do Grupo Carrefour Brasil, que trabalham diariamente para atender nossos consumidores.

Nosso trabalho é fundamental para o Brasil e não podemos parar. Este é um momento de união, e é com solidariedade e respeito que vamos superar essa fase.





1. Protocolo de Operação

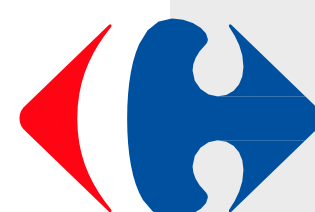


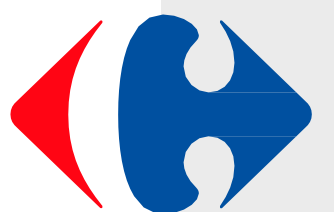
1.1. Lojas e Drogarias

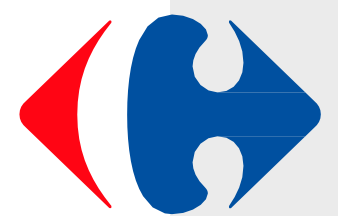
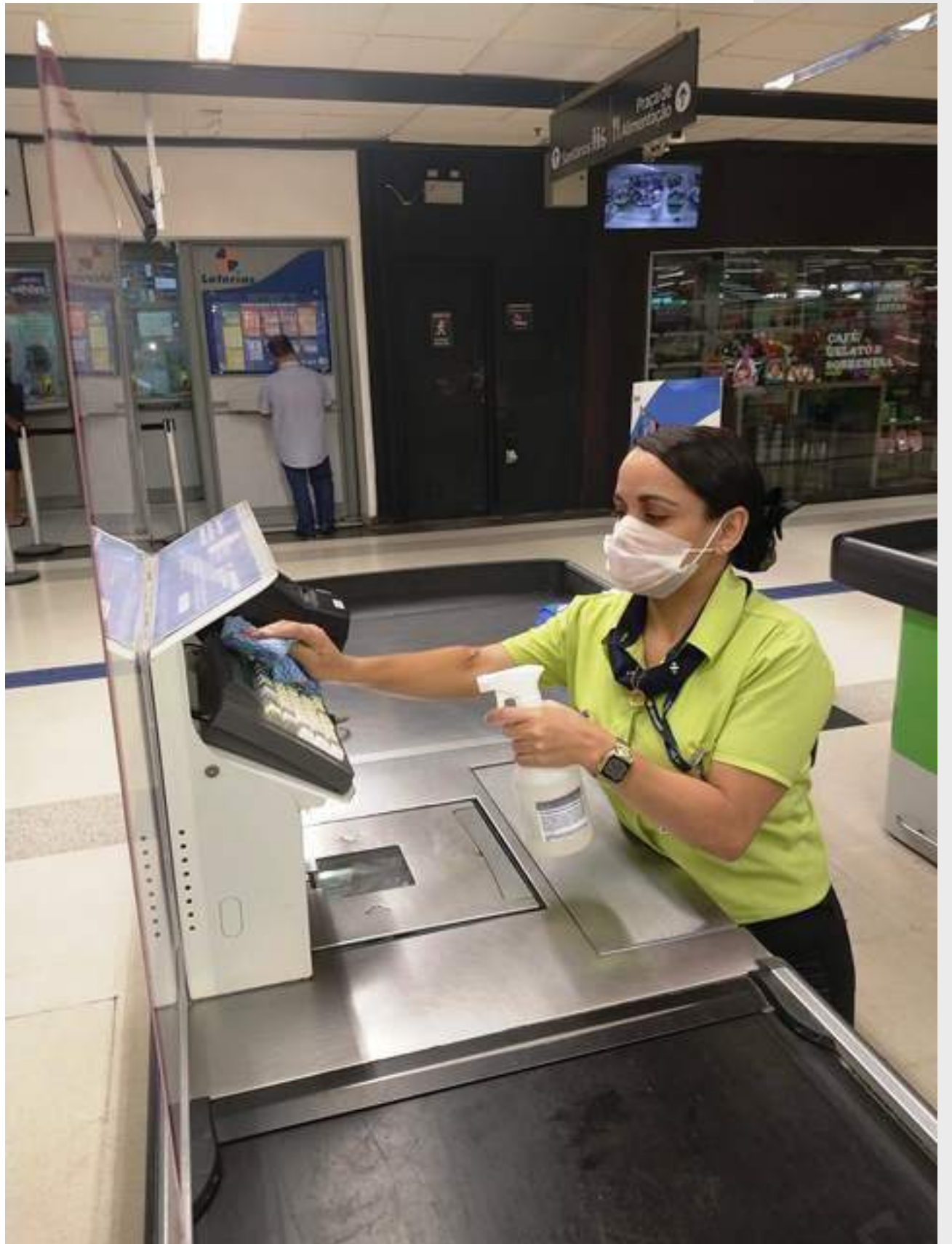
Ações para um ambiente ainda mais seguro e higienizado para todos os colaboradores e clientes nas lojas e nas drogarias.

Higienização

Reforço da limpeza e higienização intensa dos carrinhos, cestos, esteiras, balcões e caixas.

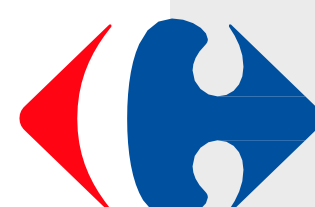
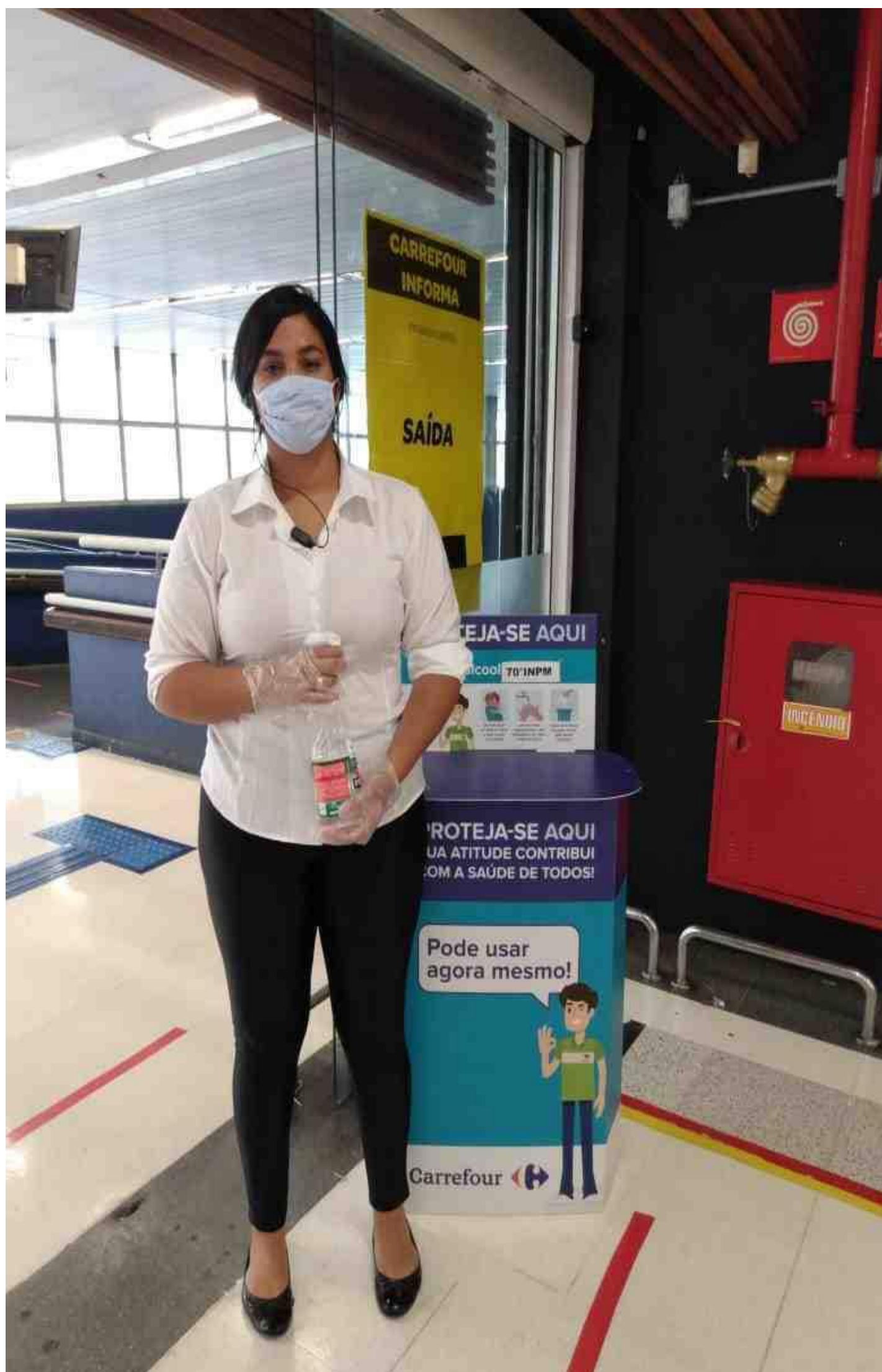
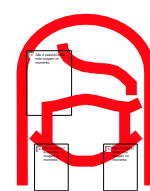






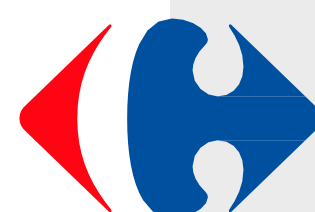
Álcool em gel

Para todos os operadores de frente de caixa, atendentes e farmacêuticos, entrega de um recipiente individual, além de suportes distribuídos em locais específicos para higienização constante das mãos.



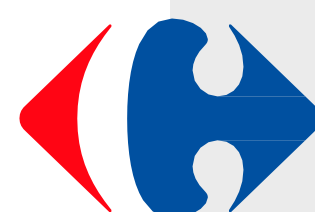
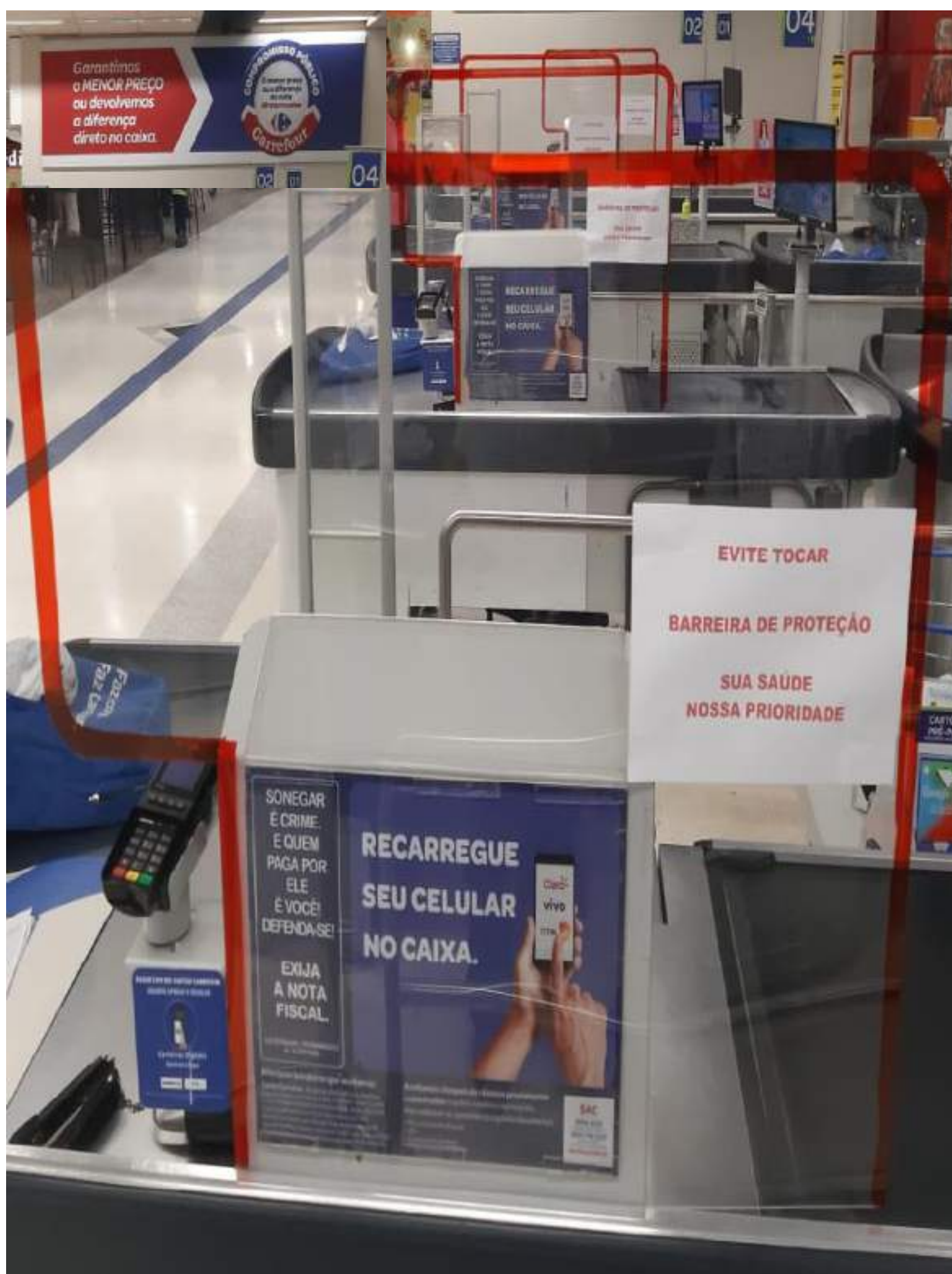
Máscaras

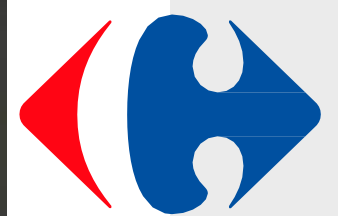
Distribuição de máscaras para todos os colaboradores das lojas e drogarias.

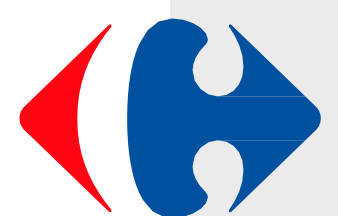
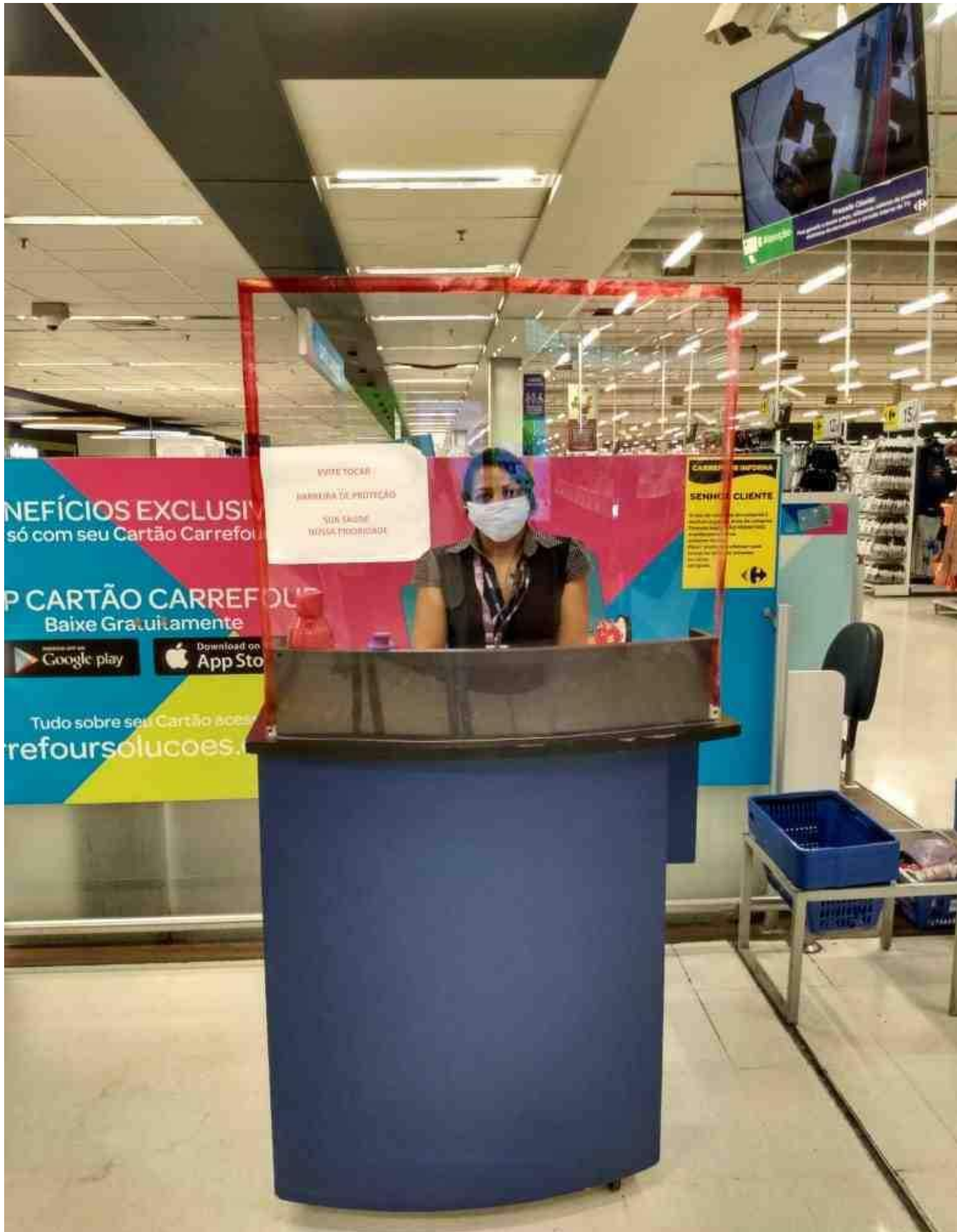


Painéis de acrílico

Instalação em todos os caixas para ampliar a segurança do colaborador que está em contato direto com os clientes.

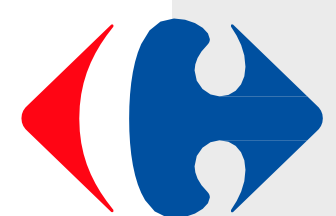


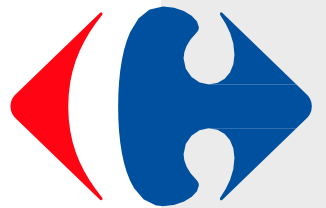




Sinalização de distância

Aplicação de adesivos no chão, a cada 1 metro, para que os clientes mantenham essa distância uns dos outros enquanto estão em espera nas filas ou nos balcões.





Número de clientes por loja

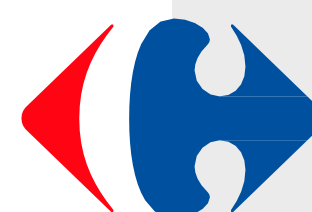
Indicação do número máximo de clientes por loja, com objetivo de mantê-los em distâncias seguras enquanto realizam suas compras. Os clientes devem ficar em um espaço de 10m² cada um.

Em uma loja de 1.000 m², por exemplo, podem entrar apenas 100 pessoas.



Controle de preços

Trabalho junto aos fornecedores para que os preços de produtos básicos tenham seus preços mantidos (com exceção dos reajustes anuais do Governo para medicamentos).



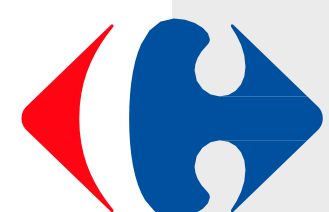
Limite de produtos

Estabelecimento de limite de compra de itens básicos por cliente, para que todos possam ter acesso.



Comunicação nas lojas

Reforço da comunicação para colaboradores e clientes para que as práticas de higiene sejam intensificadas.



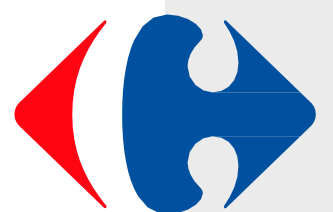
Avaliação da temperatura

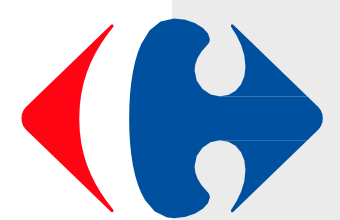
Disponibilização de termômetros para que os colaboradores possam ter suas temperaturas medidas diariamente antes de iniciar a jornada de trabalho.



Afastamento da população de risco

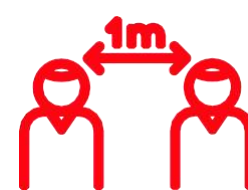
Afastamento da operação diária de todos os colaboradores que fazem parte do grupo de pessoas que requer maior atenção, como idosos e grávidas.





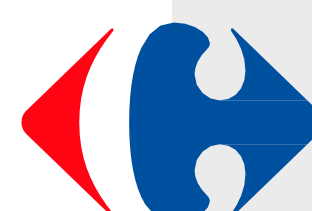
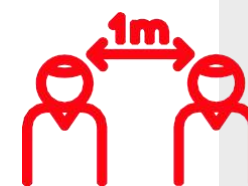
Procedimento para clientes com febre

Ações especiais para detecção e orientação de clientes com febre (ver protocolo 2.1).



Separação no refeitório

Definição do espaçamento de 1 metro entre os colaboradores no uso diário do refeitório.



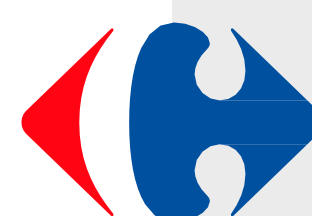
1.2. Centrais de distribuição

Ações para um ambiente mais seguro e higienizado para os colaboradores.



Maior higienização

Reforço da limpeza de ambientes, produtos e equipamentos com álcool 70% e sanitizante Jflex 512



Álcool gel 70%

Distribuição em vários pontos dentro da operação para higienização constante das mãos.



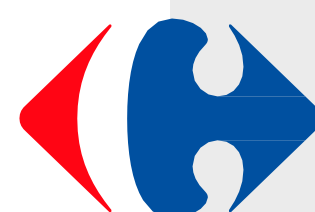
Novos turnos

Adoção de escala de folgas e home office para colaboradores indiretamente ligados à operação.



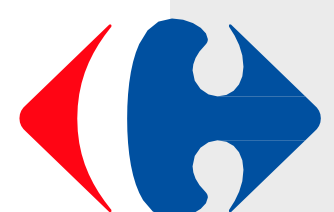
Controle de distância

Distanciamento entre os colaboradores nas salas de reunião e durante o turno do trabalho.



Fechamento das salas

Fechamento provisórios de salas de descanso e de jogos, com orientação para que o descanso seja feito em áreas abertas e ventiladas.



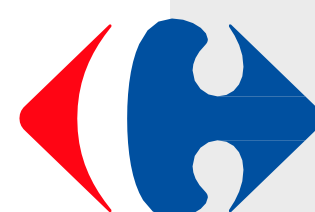
Separação no refeitório

Definição do espaçamento de 1 metro entre os colaboradores no uso diário do refeitório e nas salas de reuniões.



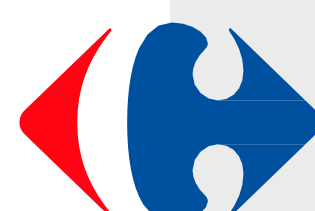
Máscaras

Fornecimento e reposição diária para todos os colaboradores.



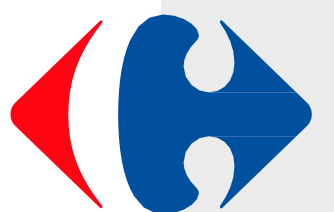
Treinamento

Comunicação direcionada e ações educativas sobre cuidados e prevenção para todos os colaboradores.





PROTÓCOLO DE OPERAÇÃO CENTRAIS DE DISTRIBUIÇÃO



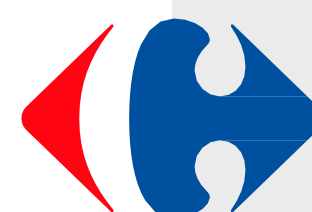
Transporte

Separação de doca exclusiva para recebimento de veículos menores com diminuição de motoristas no pátio.



Deslocamento

Aumento da capacidade dos ônibus fretados e liberação de estacionamento para colaboradores.



1.3. E-commerce

Ações para os motoristas e entregadores terem um ambiente mais seguro e higienizado ao realizar as entregas.

Confirmação de entrega

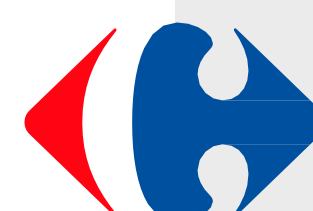


Eliminação da necessidade da assinatura do cliente no celular do entregador ao receber a encomenda para evitar contato físico.

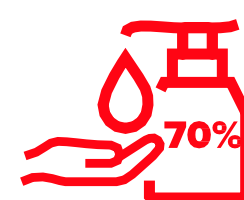
Maior higienização



Adoção de procedimentos para higienização das mãos após o uso de celulares e outros equipamentos.

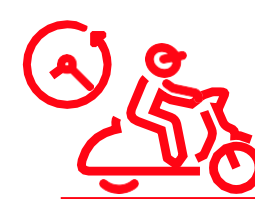


Álcool gel



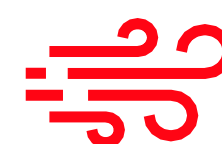
Utilização após cada procedimento de entrega.

Novos turnos

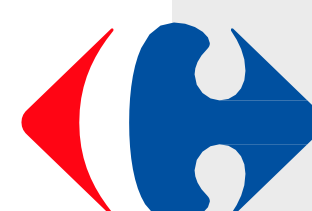


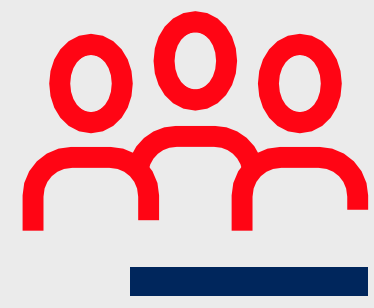
Adoção de turnos com maior intervalo para menor circulação de motoristas.

Evitar ar condicionado

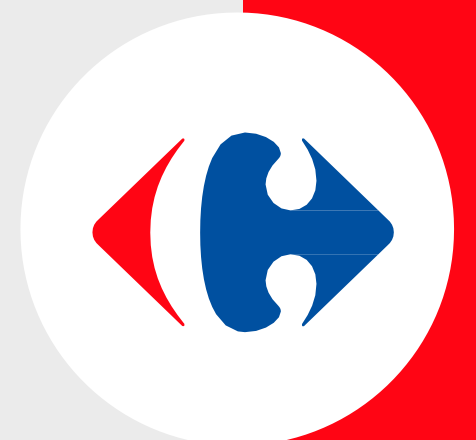


Preferência por manter o interior do automóvel arejado e com o ar externo circulando, com os vidros abertos.





2. Segurança dos clientes

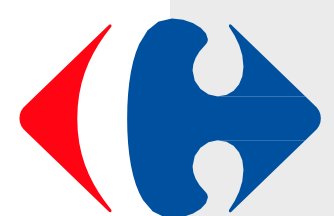
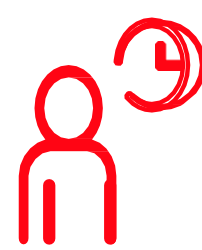


Para que os clientes também se sintam seguros ao realizar suas compras, nós intensificamos nosso protocolo de limpeza e também orientamos nossos clientes a seguirem práticas que possam garantir a sua segurança e de todos.

Antes de ir às compras

Melhor horário

Escolha um horário mais calmo para realizar suas compras e evite horários de pico.



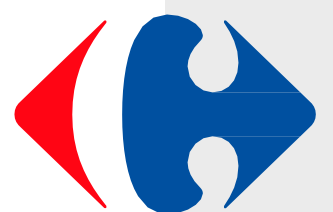
Higiene das mãos

Antes de sair de casa, é importante lavar bem as mãos com água e sabão.



Mínimo de pessoas

Sempre que possível, evitar ir às compras com mais de uma pessoa da família e não levar idosos e crianças.



Durante as compras



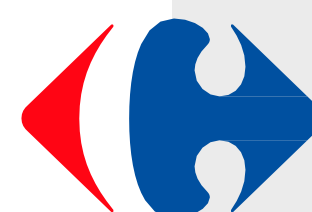
Higiene das mãos

Ao chegar na loja, procure fazer higienização com álcool gel 70%



Atenção aos hábitos

Mantenha as mãos longe do rosto, principalmente da boca e dos olhos.



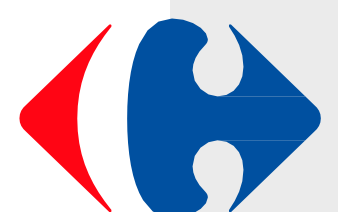
Espaçamento

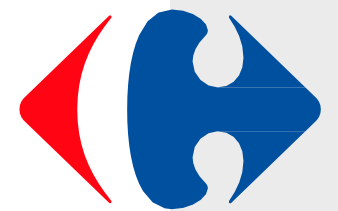
Mantenha sempre a distância mínima de 1m em relação a outras pessoas e respeite a sinalização e orientação da loja.



Respeito ao próximo

Cubra sempre, com antebraço ou com um lenço de papel, o nariz e a boca se precisar espirrar ou tossir.





Tenha uma lista de compras

Evite tocar em produtos que sabe que não levará para a casa. No caso de artigos de farmácia, procure manter os medicamentos básicos e de uso contínuo abastecidos para a quarentena.



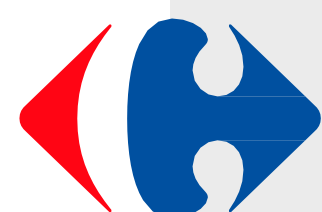
Compre consciente

Para não faltar nada a ninguém, compre apenas o necessário.



Método de pagamento

Evite pagar em dinheiro neste período e prefira o pagamento por cartão ou aproximação.



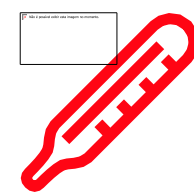
Caixas prioritários

Para que idosos possam fazer suas compras com mais rapidez, nossas lojas terão mais caixas preferenciais.

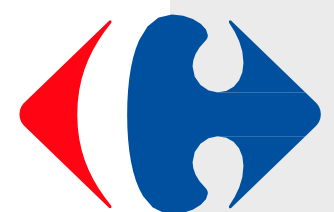
Faça sua parte.



Avaliação de temperatura



Se tiver sensação de febre, procure um dos colaboradores. Há termômetros disponíveis para realizar a medição de temperatura e, se preciso, aplicar as devidas medidas de segurança.



Após as compras

Higiene antes de entrar no veículo

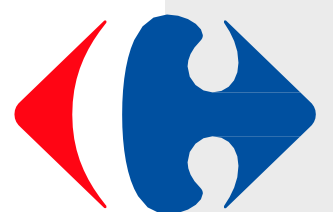


Coloque as compras no porta-malas, em seguida, abra a porta do carro e, antes de entrar no veículo, passe álcool gel nas mãos.

Higiene dentro do veículo



Utilize folhas de papel toalha com álcool líquido 70% para passar no volante, freio de mão, alavanca das marchas, maçaneta interna das portas e nos controles dos vidros e do rádio.



Ao chegar em casa

Higiene das mãos

Ao chegar em casa, é importante lavar bem as mãos com água e sabão.

Troque sua roupa de rua

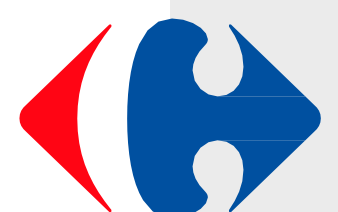


Troque de roupa, guardando a sua “roupa de rua” no mesmo lugar para quando precisar sair novamente ou colocar para lavar, ideal ao chegar em casa tomar banho.



Higiene dos alimentos

Mergulhe as verduras e frutas em uma solução com água sanitária diluída (siga instruções no rótulo) e depois enxágue com bastante água corrente.





Higiene das embalagens de alimentos

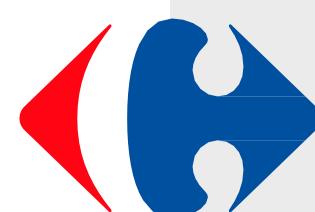
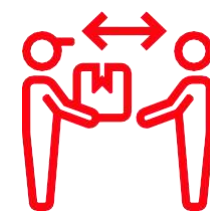
Descarte as embalagens que não serão utilizadas e utilize papel toalha com álcool 70% para higienizar as embalagens que serão guardadas.

Recomendação de compras online

Se realizar compras por e-commerce é importante ao receber suas compras em casa:

Distância segura

Ao receber os produtos, mantenha a distância mínima de 1 metro do entregador.

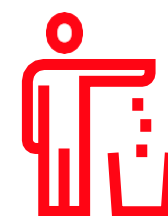


Higiene das mãos



Lave as mãos logo depois de manipular e descartar a caixa ou embalagem.

Embalagens no lixo



Guarde as compras e descarte as embalagens.

Higienização dos produtos

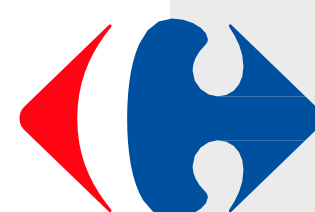


Realize o mesmo processo de limpeza de produtos de quando você vai ao mercado fazer suas compras.

Higiene das mãos depois



Lave as mãos com água e sabão logo depois de guardar as compras.



2.1. Orientações para clientes com febre

Ao perceber que um cliente está com febre, siga os procedimentos, mantendo a distância mínima de 1 metro e passando a ele as seguintes orientações:

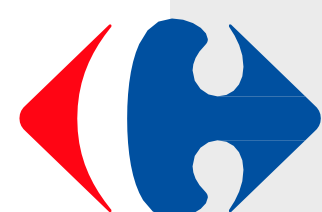
Vestir luva e máscara

Entregue luva e máscara imediatamente para o cliente e espere que ele as coloque.



Voltar para casa

Informe que ele está com febre e que aconselhamos que volte para sua casa, evitando colocar a mão no rosto.



Comprar de outra forma



Sugira a ele pedir para algum parente ou amigo para fazer as compras ou usar nosso e-commerce ou app da Rappi.

Ficar atentos aos sintomas



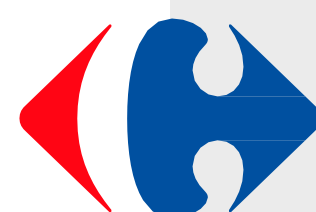
Entregue um material impresso com os sintomas do COVID-19. Peça para ele monitorar e procurar um hospital caso tenha falta de ar.

Se ainda assim o cliente insistir em entrar na loja para realizar suas compras:

Retire o cliente da fila



Direcione-o a um local arejado e com uma distância maior de 1 metro de outras pessoas.



Chame outro colaborador



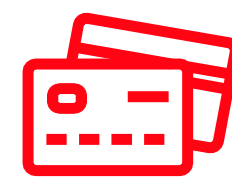
Peça para que outro colaborador continue medindo a temperatura dos clientes seguintes enquanto conversa com o cliente.

Faça uma lista dos produtos

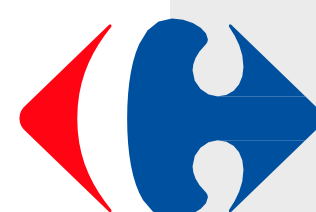


Anote os produtos que o cliente deseja comprar e busque para ele. Se alguns estiverem em falta, registre o pedido e combine um horário para retirada e pagamento.

Pagamento em cartão

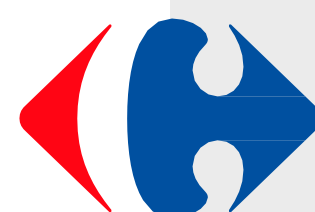


Aceite apenas pagamento em cartão, trazendo a maquininha até o cliente. Após o uso, higienize a máquina com álcool gel 70%.



AÇÕES PREVENTIVAS COVID19

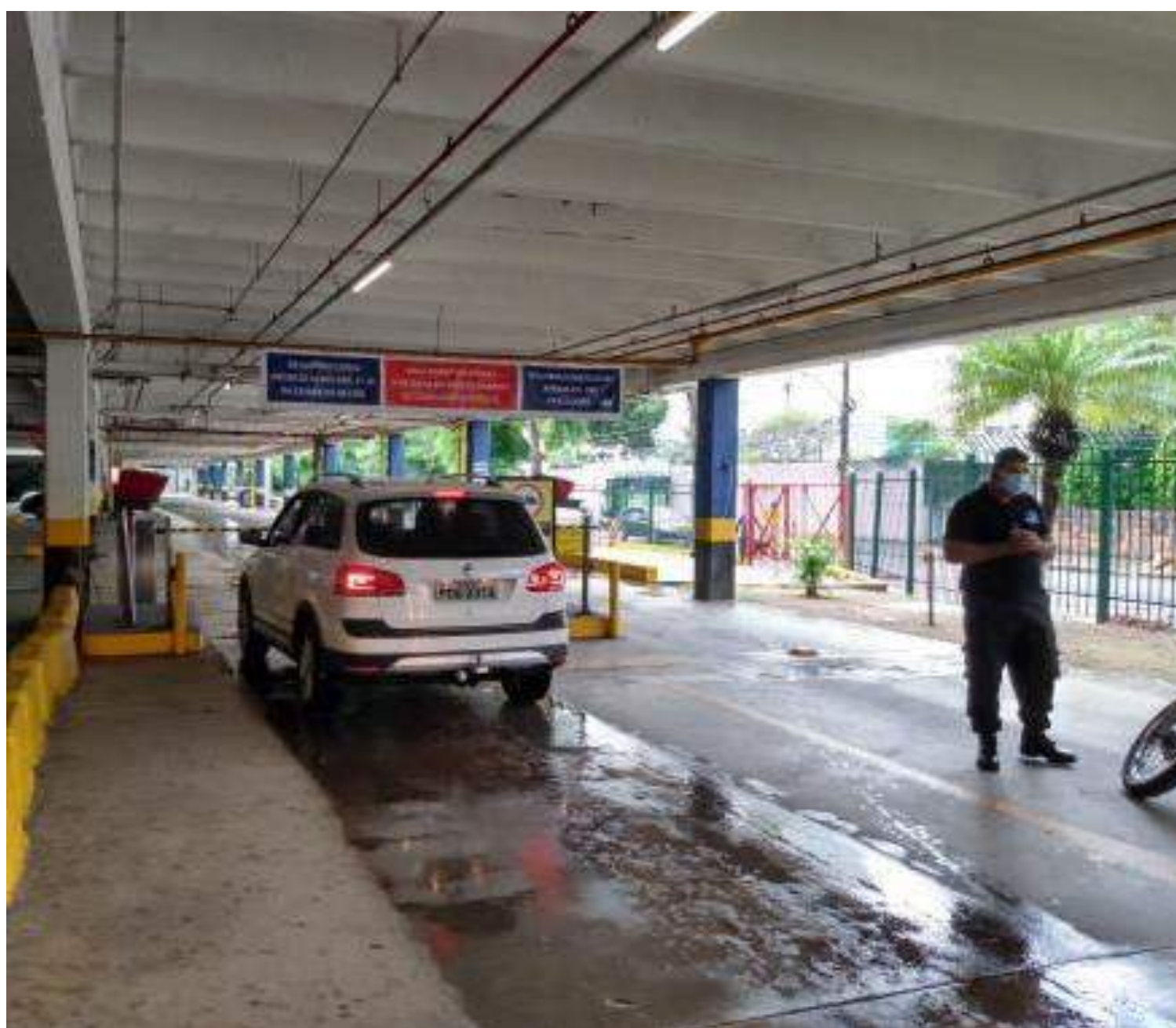
LOJA REC



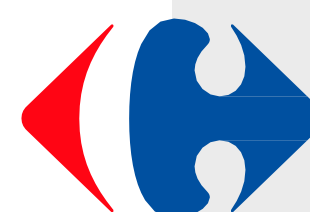
INSTALADO ACESSO AUTOMÁTICO POR PRESENÇA, NÃO SENDO NECESSÁRIO CONTATO PARA ABERTURA REDUZINDO RISCOS E AGILIZANDO ENTRADA NO ESTACIONAMENTO



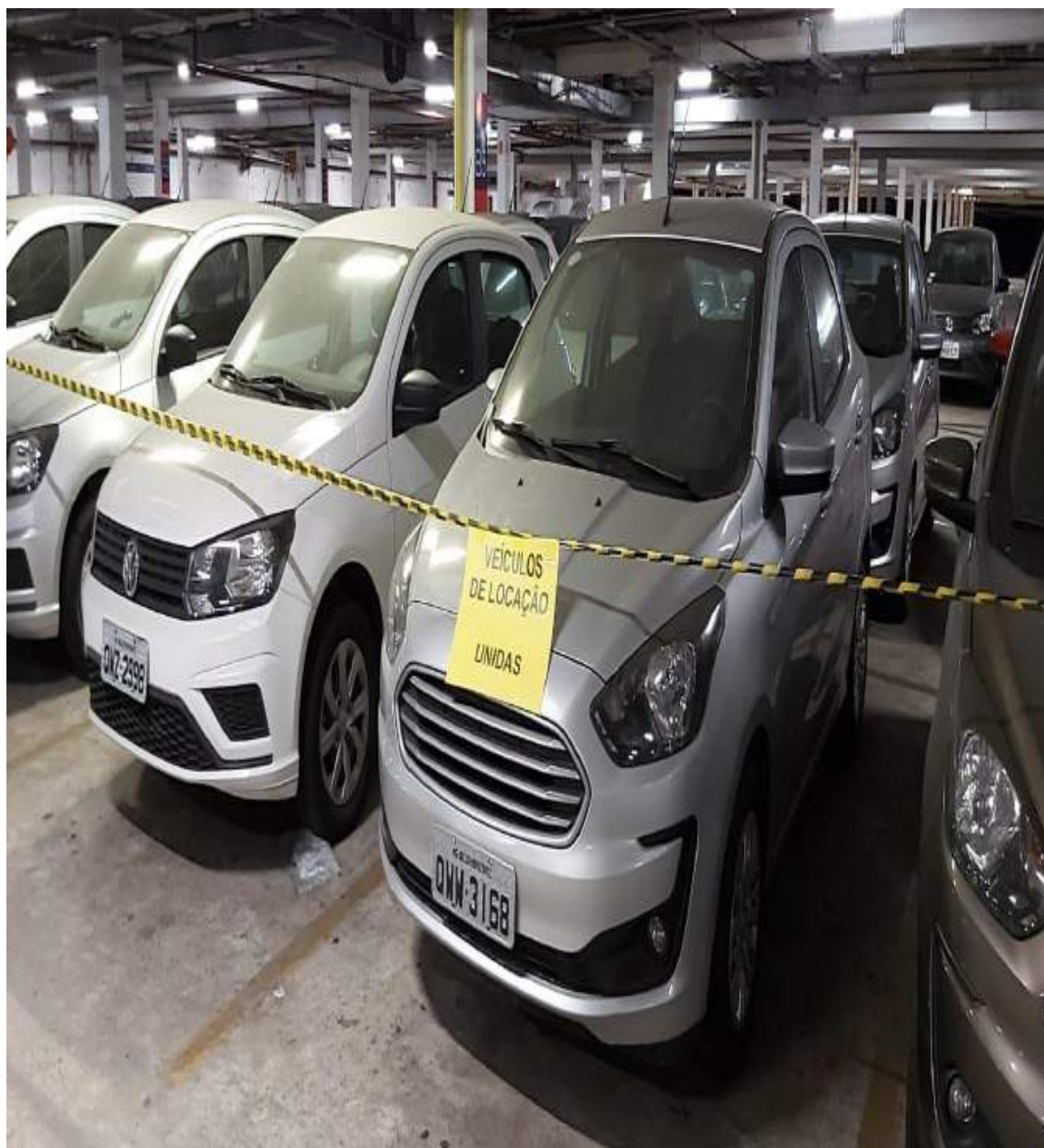
ACESSO DE ENTRADA VEÍCULOS NA LOJA



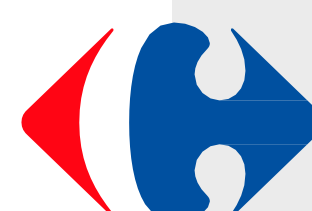
CANCELA AUTOMÁTICA



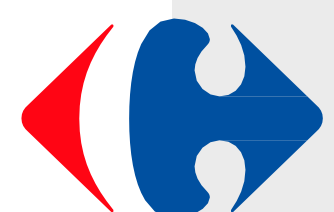
SINALIZAÇÃO DOS 120 VEICULOS DA UNIDAS NO ESTACIONAMENTO DA LOJA



ESTACIONAMENTO



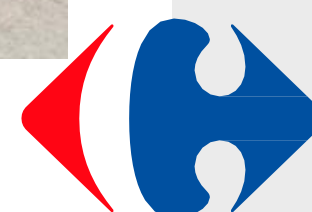
ENTRADA E SAIDA DE CLIENTES



REFORÇAR VIA DE SINALIZAÇÃO DE PISO, SOM INTERNO E DISTÂNCIA MÍNIMA DE UM METRO ENTRE CLIENTES



REFORÇAR AÇÕES DE SEGURANÇA



SOM INTERNO CONSCIENTIZANDO OS CLIENTES



Olá, senhores clientes!

Nós do Carrefour Torre queremos continuar oferecendo o melhor, por isso disponibilizamos álcool em gel aqui na entrada da nossa loja para que você possa higienizar suas mãos antes de entrar.

Queremos também lembrá-los de algumas ações importantes nestes tempos de COVID-19:

Ao tossir ou espirrar, cubra a boca e o nariz com o antebraço;

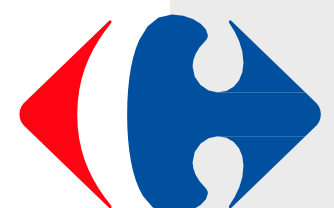
Mantenha-se a um metro de distância dos outros clientes durante as compras – basta seguir a sinalização presente no chão da loja;

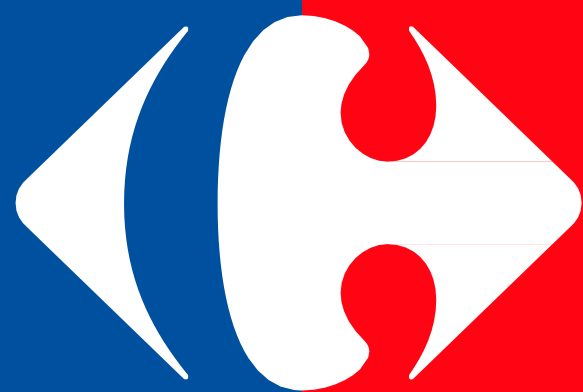
Lembre-se também de vir apenas uma pessoa por família. Evite vir com crianças e idosos.

Contamos com a sua solidariedade, por isso orientamos que compre apenas o necessário para que não falte a outra família.

Estamos aqui por você .

Muito obrigado e boas compras!





[carrefour.com.br](https://www.carrefour.com.br)